This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

+ *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.

+ *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.

+ *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.

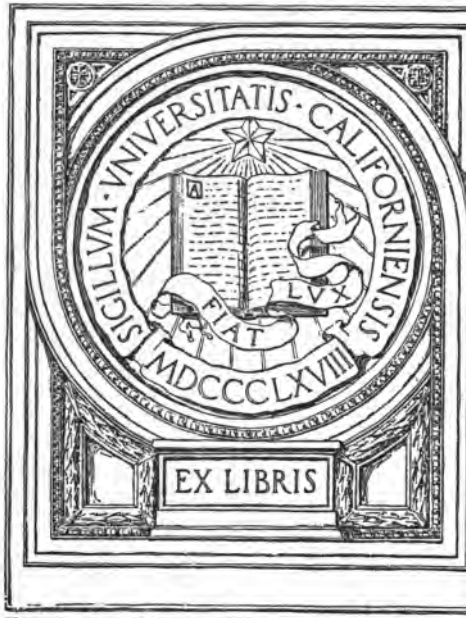
+ *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertati di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da `http://books.google.com`

Digitized by Google

GIFT OF
C.H. Dwinelle



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Roda, Marcellino

MANUALE

DEL

FRUTTICOLTORE ITALIANO

CONTENENTE

LA DESCRIZIONE E LA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE FRUTTIFERE

CHE ALLIGNANO IN ITALIA

UNITAMENTE ALLA COLTIVAZIONE DEL GELSO

DEI FRATELLI

MARCELLINO e GIUSEPPE RODA

Operetta

ornata con 170 figure in legno disegnate dagli Autori
la quale si raccomanda ai Signori Proprietari, agli Agenti di Campagna, ed ai Coltivatori.

SECONDA EDIZIONE

1881

STAMPERIA REALE DI TORINO

DI G. B. PARAVIA E COMP.

Editori-Librai

ROMA-TORINO-MILANO-FIRENZE

Prezzo L. 3,50.

Digitized by Google

Digitized by Google

C. H. Donnelle

MANUALE

DEL

FRUTTICOLTORE ITALIANO

CONTENENTE

LA DESCRIZIONE E LA COLTIVAZIONE DELLE PIANTE FRUTTIFERE

CHE ALLIGNANO IN ITALIA

UNITAMENTE ALLA COLTIVAZIONE DEL GELSO

DEI FRATELLI

MARCELLINO e GIUSEPPE RODA

Operetta

ornata con 170 figure in legno disegnate dagli Autori

la quale si raccomanda ai Signori Proprietari, agli Agenti di Campagna, ed ai Coltivatori.

SECONDA EDIZIONE

1881

STAMPERIA REALE DI TORINO

DI G. B. PARAVIA E COMP.

Editori-Librai

ROMA-TORINO-MILANO-FIRENZE

Digitized by Google

SB357
T265

PROPRIETÀ LETTERARIA

Gift of C. H. Dwinelle

Digitized by Google

FRUTTICOLTURA

PARTE PRIMA.

Veramente sarebbe difficile determinare quando ebbe principio la frutticoltura, perchè, se i frutti nel loro stato naturale fornirono all'uomo il suo primo nutrimento, desso non intraprese a coltivarli se non quando, cessata la vita nomade, fissò una dimora stabile, riunendosi in famiglie e tribù, e divenne per esso una necessità di riunire eziandio in un dato spazio le cose più necessarie alla sua esistenza, e per conseguenza anche le piante fruttifere, siccome quelle che doveano somministrargli il suo principale alimento. Eppertanto la coltivazione delle piante fruttifere noi la troviamo di già praticata ed onorata presso i Babilonesi, ove, nella descrizione che ci lasciarono Diodoro e Strabone dei giardini di quella città, prima della sua distruzione, si fa menzione delle aiuole, le quali si componevano di diversi piani sovrapposti, entro le quali si coltivavano delle piante fruttifere unitamente a fiori odorosi.

È fuor di dubbio che gli antichi sacerdoti si occupassero grandemente della coltivazione delle piante fruttifere, imperocchè nella descrizione che ci lasciarono gli autori degli antichi templi dell'Oriente e della Grecia,

755390

Digitized by Google

noi troviamo indicato che questi erano quasi sempre decorati esternamente con piante fruttifere e con fiori, coltivate queste mercè le cure dei sacerdoti.

In Italia, ove l'agricoltura era tenuta anticamente in gran pregio, per modo che consoli, senatori e tribuni non isdegnavano applicarvisi specialmente, la coltivazione delle piante fruttifere occupava eziandio un posto assai importante, per cui tacendo ivi di Diodoro ed altri che parlarono specialmente della Sicilia, noi troviamo nei libri di Marco Terenzio Varrone, di Caio Plinio, di Marco Porzio Catone, di Columella, ecc., ecc., dei precetti per coltivare la Vigna, l'Olivo, il Castagno, il Fico, il Melagrano, il Pesco, il Prugno, il Pero, il Pomo, ecc., ecc., il modo di innestare queste piante, di allevarle, e tanti ammaestramenti intorno ad esse che ci dimostrano chiaramente come ai tempi della Romana Repubblica fossero coltivate a tenute in sommo pregio.

Certamente che i Romani col mezzo delle loro spedizioni nell'Asia e nell'Africa, e col desiderio continuo di arricchire la loro patria di tutte le rarità e di tutte le produzioni delle contrade conquistate, introdussero necessariamente le prime specie della maggior parte dei frutti che ora possediamo, per cui tralasciando di parlare della Vite, la di cui introduzione in Sicilia pare anteriore ai Romani, e fors'anco il Melagrano e l'Olivo, l'importazione degli altri frutti a quei tempi, si può desumere dalla denominazione stessa dei medesimi, la quale talvolta indica la qualità del frutto, ma sovente si riferisce al luogo della sua provenienza, ovvero prende il nome del coltivatore o dell'introduttore; epperciò noi troviamo nei citati autori antichi, segnatamente dei libri del Columella che fanno menzione di Fichi *Liviani*, *Africani*, *Calcidici*, *Lidii*, *Rodiani*,

Digitized by Google

Libiani, ecc., di Peri *Crustumini*, *Signini*, *Tarentini*, *Aniciani*, *Neviani*, *Favoniani*, *Dolabelliani*, *Turrionani*, ecc., di Pomi *Scandiani*, *Matiani*, *Sestiani*, *Polesiani*, *Amerini*, *Appiani*, *Siriani*, ecc.

Gl'innesti per la moltiplicazione degli alberi fruttiferi e di ornamento erano molto praticati dagli antichi, e i citati autori nel raccomandare essenzialmente questo modo di propagazione, indicano anche minutamente come si debbano eseguire, per modo che facendo il confronto dei diversi innesti che si praticavano in allora con quelli che usiamo ancora oggidì, noi vi troviamo ben poca differenza; infatti noi vediamo raccomandati da Plinio l'innesto a fesso *Atticus*, ovverosia l'innesto a spacco da noi, l'innesto Teofrasto che è quello da noi chiamato l'innesto a corona, l'innesto per impiastramento od innocchiamento, il quale corrisponde al nostro innesto a gemma, colla sola differenza che sul soggetto si levava un pezzo di corteccia della precisa larghezza e forma dello scudetto (A, fig. 1), impiastrando poscia nel luogo stesso lo scudetto munito di una gemma nel mezzo, mentre che ora si fanno servire i lembi della corteccia del soggetto per coprire le parti dello scudetto e mantenerle così più aderenti al libro.

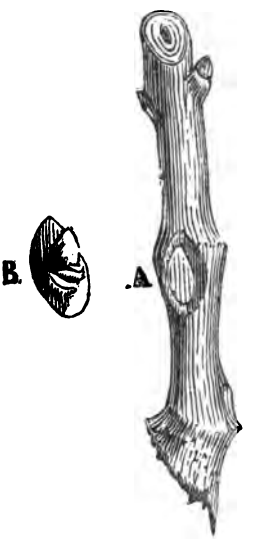


Fig. 1. — Innesto anticipato detto per impiastramento.

All'epoca delle Crociate vennero altresì introdotte molte piante fruttifere, fra le quali pare che il Pesco sia

Digitized by Google

stato di nuovo importato in quell'epoca, quantunque al dire di Plinio fosse introdotto ai tempi dell'imperatore Claudio; ma siccome i frutti dei primi Peschi erano ben lungi dall'avere quella squisitezza che acquistarono in seguito col mezzo della coltivazione e moltiplicazione, è perciò facil cosa il supporre che i Peschi introdotti ai tempi dell'imperatore Claudio sieno stati abbandonati siccome frutti di poco pregio, perchè amari ed insipidi, e che sieno quelli introdotti ai tempi delle Crociate da cui derivarono la maggior parte dei nostri Peschi.

Se in seguito alle invasioni a cui andò soggetta questa nostra Italia, la coltivazione delle piante fruttifere divenne ovunque quasi abbandonata, dessa si conservò negli orti claustrali, ove i monaci conoscendo le opere degli antichi, ed avendo da essi imparato il modo di coltivarle e moltiplicarle, ci tramandarono le buone specie ed il modo di trarne profitto.

Più tardi le case principesche e patrizie tennero in qualche pregio la coltivazione delle piante fruttifere, per modo che troviamo ancora fra gli oggetti d'arte negli archivi di storia naturale del Museo di Firenze una serie di quadri ove sono dipinti la maggior parte dei frutti coltivati nei giardini della Casa Medicea in Firenze, e nelle varie ville, come pure fra i preziosi manoscritti che si trovano negli archivi di quel rinomato Museo avvene uno del botanico Micheli che viveva nell'ultimo periodo della Casa Medicea, nel quale si trovano elencate le diverse specie e varietà di frutti ed erbaggi che si coltivavano in quell'epoca nei giardini del Granduca e che passavano giornalmente alla sua mensa. In questo manoscritto il Micheli ci fa conoscere il giorno in cui il prodotto veniva portato alla mensa, ne descrive la forma, il colorito, il nome che correva in allora e la relativa bontà.

Digitized by Google

Che nei secoli decimoquinto e decimosesto si coltivassero con particolare cura le piante fruttifere nei giardini delle case principesche e patrizie italiane, ne abbiamo una prova non solo nella citata descrizione del Micheli, ma ne fanno fede gli avanzi dei giardini antichi ove si riscontrano accanto ai parchi per le caccie ed ai giardini di diletto, i luoghi destinati unicamente per la coltivazione delle piante fruttifere e di ortaggio, per modo che fuvvi un tempo che l'arte di coltivare le piante fruttifere era da noi praticata in un campo ristretto bensì, ma con cura particolare.

Se la coltivazione e potatura di coteste utilissime piante non prese in Italia quello sviluppo e non fece quei progressi che si sarebbe potuto desiderare, in considerazione alle nostre diverse temperature, alle posizioni diverse ed ubertosità del nostro suolo, questo proviene in parte perchè la frutticoltura, come l'agricoltura in complesso, venne pur troppo negli ultimi tempi considerata come un'arte puramente manuale da abbandonarsi alle persone considerate le più rozze, digiune di tutti quei primi elementi che sono indispensabili a conoscersi da chicchessia voglia dedicarsi alla coltivazione delle piante.

Veramente non deve punto recare meraviglia il poco progresso che fece da noi la coltivazione delle piante fruttifere, se si considera la scarsa istruzione che si verifica nella popolazione delle campagne, e la mancanza eziandio di libri elementari che trattino di questa materia, poichè, se si eccettuano gli autori antichi che rimasero nascosti o sconosciuti per tanti secoli, pochi autori italiani si occuparono di questo importante ramo dell'agricoltura, quantunque negli scaffali di molte accademie, fra le polverose memorie ivi giacenti, si trovino delle dotte dissertazioni sulla eccellenza dei frutti

Digitized by Google

italiani, sulla necessità della loro coltivazione e moltiplicazione; ma se tutte queste belle parole valsero a far balenare agli occhi degli scienziati la lusinghiera prospettiva che offriva questo bel nostro paese, giovarono però assai poco a diffondere fra i coltivatori e specialmente fra i campagnuoli le buone teorie e le sane pratiche per realizzare i bei concetti.

Il conte Giorgio Gallesio volendo far conoscere quanto fosse ricca la nostra pomona, intraprese un'opera veramente commendevole che pubblicò in Pisa nel 1817 in due grossi volumi in-foglio, arricchita di analoghe incisioni superiormente eseguite e colorate; ma cotest'opera, che costò al benemerito autore molte ricerche ed un ingente capitale, mentre è pochissimo conosciuta perchè troppo costosa, ora poi sarebbe altresì incompleta, perchè dall'epoca della sua pubblicazione al giorno d'oggi molte e molte varietà di frutti furono da noi introdotte, e grandemente perfezionati i metodi per coltivarli; epperciò noi faciamo voti perchè qualche autore, o meglio ancora diversi autori volonterosi e capaci, sorretti dal Governo o dalle rispettive provincie intraprendano, sulle norme del citato Giorgio Gallesio, la pubblicazione di una pomona italiana, illustrata con buoni disegni ben colorati, accompagnati da un'elaborata descrizione scientifica, coi rispettivi nomi e sinonimi e con tutte le necessarie nozioni relativamente al clima, terre, coltivazione e potatura maggiormente appropriate per ciascuna specie. Una tal opera, allorquando possa ridursi in modo da renderla accessibile a molti, e segnatamente a tutti i nostri Comizi agrari, ai nostri Comuni, noi crediamo che possa essere utilissima al progresso della nostra frutticoltura, poichè, mentre gioverebbe a far conoscere i frutti che già possediamo ed il modo di coltivarli e di moltiplicarli, si potrebbero altresì

Digitized by Google

contemporaneamente suggerire quelle specie o varietà stimate altrove più meritevoli, onde arricchire sempre maggiormente il nostro patrimonio.

A questo proposito noi vogliamo qui ricordare ciò che non ci stanchiamo di ripetere da molti e molti anni ai nostri agricoltori, cioè, che nelle regioni adatte alla coltivazione delle piante fruttifere, non si tralasci di farne delle piantagioni su larga scala, per modo che i nostri colli, i pendii bene esposti delle nostre montagne, molte delle nostre vallate ne siano letteralmente coperte, perchè nessuna coltivazione sarà altrettanto profittevole, nessuna coltivazione presenta un così bell'avvenire per noi quanto quella delle piante fruttifere.

A conferma di quanto diciamo ne abbiamo una prova nel prezzo ognor crescente dei frutti sui nostri mercati, i quali, in grazia della facilità e celerità delle comunicazioni vengono molto ricercati per essere spediti sui mercati esteri con notevole vantaggio dei produttori, i quali, dal canto loro aumentandone la produzione, potranno accrescere notevolmente i loro profitti con vantaggio loro proprio e del paese.

Che quest'Italia sia il paese il più adatto per le più svariate coltivazioni delle piante fruttifere egli è quanto procureremo di dimostrare passando una breve rassegna dei principali frutti che allignano e producono fra noi, di modo che ogni singola regione potendo mediante adatte coltivazioni trarre miglior partito della feracità del suolo, possano i possidenti ed i coltivatori raggiungere il doppio scopo, cioè di aumentare considerevolmente il benessere locale ed il loro proprio, e di cooperare notevolmente al progresso civilizzatore dei propri concittadini.

Perchè i proprietari ed i coltivatori possano ottenere dalle loro terre e dalle fatiche loro tutto quel maggior

Digitized by Google

profitto possibile, noi raccomandiamo loro in primo una buona scelta delle piante (1), le meglio adatte alle località ove devono essere collocate; 2° la massima cura nella preparazione della terra e loro piantamento; 3° un'intelligente potatura o buon governo.

L'importanza di queste raccomandazioni è facile a dimostrare, perchè senza un'accurata scelta delle migliori qualità, i frutti potrebbero riescire scadenti e di minor pregio, e per conseguenza meritevoli di un prezzo minore, mentre che diversamente e colla stessa fatica, spesa e spazio di terra si sarebbero ottenuti frutti superiori, assai più ricercati e per conseguenza più lucrativi. Relativamente al collocamento delle piante maggiormente adatte alla posizione ed al suolo, dessa è cosa da studiarsi per bene, perchè potrebbe benissimo accadere di fare delle operazioni dispendiose per ottenere dei magri risultati; la qual cosa si sarebbe potuto evitare col piantare delle varietà o specie più confacenti al suolo, o solo anche innestate sovra soggetti maggiormente adatti alle condizioni del suolo e del clima; epperciò, nel parlare degli innesti noi indicheremo i soggetti più adatti alle diverse località. Infine relativamente alla potatura od al buon governo, noi dobbiamo mettere in avvertenza i coltivatori che, mentre noi raccomandiamo le migliori regole della potatura per quelle piante che si coltivano nei frutteti chiusi, lungo i muri nel modo così detto a spalliera, noi suggeriamo in pari tempo per quelle piante destinate a diventare grandi alberi che si coltivano nelle campagne sovra grandi estensioni in luoghi aperti, di li-

(1) Per facilitare la scelta delle piante fruttifere e formare buoni ed abili coltivatori, sarebbero necessari appositi frutteti sparsi nelle diverse provincie, onde formare abili allievi capaci di diffondere le buone teorie relativamente alla loro coltivazione e potatura.

Digitized by Google

mitare le operazioni nei primi anni a quelle semplici potature atte a guidarle in avvenire perchè diventino alberi ben formati e bene equilibrati nelle loro ramificazioni, bastando in seguito le semplici rimondature per ottenere abbondanza di frutti.

Norme generali relativamente alla moltiplicazione e piantagione delle principali piante fruttifere.

Le piante fruttifere, come la maggior parte degli alberi, si moltiplicano per mezzo delle seminagioni, delle talee, e degl'innesti.

Delle Seminagioni. — Il mezzo più naturale per riprodurre la maggior parte degli alberi, e per conseguenza anche le piante fruttifere, sembra essere quello della seminagione, se non che la maggior parte di queste ultime, essendo varietà ottenute col mezzo di fecondazioni diverse naturali od artificiali, ne consegue che le sementi raramente riproducono piante che somministrino frutti identici alle piante madri, anzi il più delle volte ne riproducono degli inferiori tendenti ad avvicinarsi al tipo primitivo, ovverosia al frutto selvatico; ciò non pertanto non vogliamo dissuadere chicchessia dal tentare di ottenere delle nuove varietà più meritevoli col mezzo delle seminagioni, essendochè noi dobbiamo a queste i principali frutti che possediamo, ma intendiamo solo di mettere in avvertenza i coltivatori principianti che questo mezzo riesce per certe piante lungo ed incerto, come p. es., a riguardo alle *Uve*, alle *Pere*, *Mele*, *Pesche*, ecc., e che perciò coloro che desiderano ottenere piante di un esito sicuro, devono preferire altri mezzi di moltiplicazione che non quello delle seminagioni.

Digitized by Google

Non tutte le piante fruttifere vanno soggette a degenerare moltiplicandole per mezzo delle seminagioni, per cui parlando in seguito delle coltivazioni speciali, indicheremo quelle che si possono riprodurre col mezzo delle seminagioni, senza che soffrano alterazioni. Intanto se le seminagioni giovano solo in qualche circostanza per riprodurre piante di egual merito delle piante madri, potendo desse in molti casi somministrare dei buoni soggetti per innestare, noi senza diffonderci molto intorno alle medesime, crediamo però utile di richiamare l'attenzione sovra questa importante operazione, di cui indicheremo sommariamente le cose principali.

Del tempo opportuno per le seminagioni e conservazione delle sementi. — Effettivamente il tempo più opportuno per consegnare le sementi alla terra, sarebbe allorquando i frutti maturi si staccano dall'albero e cadono a terra, i quali difesi dai loro pericarpi carnosi o secchi, si conservano più o meno lungamente fino al momento della loro germinazione; ma per le moltiplicazioni artificiali, cioè quelle ove l'uomo preferisce godere il frutto piuttostochè lasciarlo perchè giovi a conservare le sementi nel medesimo rinchiuse e somministrare alle tenere pianticelle il primo nutrimento, le seminagioni si fanno ordinariamente in primavera entro aiuole preparate con terriccio adatto, conservando a tal uopo le sementi in modo non molto dissimile dalle condizioni naturali.

Per assecondare possibilmente la natura e mettere i granelli delle sementi in condizioni consimili a quelle che avrebbero se fossero rimasti nell'interno dei loro frutti o pericarpi, questi si stratificano, cioè le sementi voluminose, come le *Castagne*, *Noci*, *Pesche*, *Susine*, ecc., si raccolgono accuratamente dopo separate dal loro pericarpio e si collocano nell'autunno in un luogo sano,

Digitized by Google

esposto di preferenza al nord, facendone tanti strati alternati con sabbia, i quali infine si ricoprono con uno strato di terra dello spessore di centimetri 25 a 30, onde difenderle dai geli, collocandovi sopra una coperta di paglia o di assicelle per deviare l'acqua delle pioggie ed allontanare l' umidità (fig. 2).

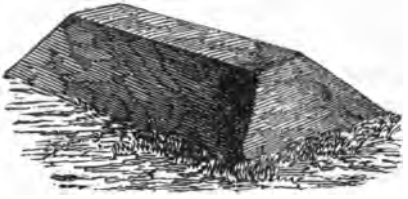


Fig. 2. — Cumulo di sementi stratificate durante l'inverno.

Le sementi più minute, come i granelli delle *Pere*, delle *Mele*, ecc., si conservano egualmente stratificandole, ma occupando desse comparativamente uno spazio minore, basta disporle entro vasi o cassette, alternando ogni strato di semente con uno strato di sabbia fina, e collocando in fine il recipiente od entro terra difendendolo dal gelo e dall'umidità, ovvero in un luogo sano ove regni una temperatura costante fra li 4 e 8 gradi centigradi.

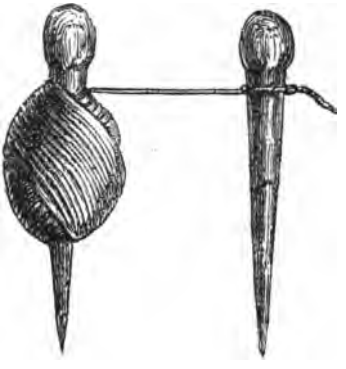


Fig. 3. — Cordone per tracciare.

Nei mesi di marzo ed aprile, allorquando la terra diventa adatta a ricevere le sementi, si preparano le rispettive aiuole mediante una buona addizione di terriccio ben preparato, si segnano sovr'esse col cordone (fig. 3) delle linee distanti

Digitized by Google

ognuna 20 a 25 cent., e lungo le medesime mediante il foraterra (fig. 4), si fanno tante piccole buche regolari alla distanza di 10 a 15 centimetri, avvertendo di collocare le sementi voluminose alla profondità di 8 a 10 centimetri; quelle meno voluminose da 5 a 8, infine le sementi minute devono essere collocate alla sola profondità di 2 a 3 centimetri.

Fig. 4. Foraterra.

Affinchè le sementi possano germinare, desse abbisognano di un certo grado d'umidità, epperciò dopo consegnate alla terra s'innaffiano coll'innaffiatoio ordinario (fig. 5), ripetendo quest'operazione parecchie volte qualora il tempo corra asciutto.

Durante la vegetazione le tenere pianticine si mantengono continuamente pulite dalle cattive erbe, si sarchiano sovente perchè la terra si trovi sempre in istato friabile e non indurisca, e s'innaffiano copiosamente una volta o due durante l'estate qualora occorra, insomma non si tralasciano tutte quelle cure necessarie per ottenere al più presto buoni soggetti per innestare, o buone piante per trapiantare.

Fig. 5. — Innaffiatoio ordinario.

Delle Talee. — Quantunque la moltiplicazione delle piante fruttifere per mezzo delle talee sia alquanto limitata, nullameno siccome questo mezzo riesce utile in

Digitized by Google

molti casi, ne discorreremo quivi brevemente, riserbandoci d'indicare nelle coltivazioni speciali quelle piante che richiedono questo modo di moltiplicazione, e segnatamenie ove parleremo della *Vite*.

Le talee nel caso nostro consistono in piccoli rami i quali svelti dalle piante madri in tempo opportuno, e consegnati alla terra in condizioni favorevoli, emettono alla loro base delle radici, le gemme superiori si sviluppano, diventando in tal modo piante identiche alle piante madri.

I rami che servono per fare le talee, si scelgono in primavera prima della vegetazione, e si tagliano della lunghezza di 25 a 30 cent., in modo che il taglio inferiore sia presso ad una gemma, ed il superiore al di sopra parimente di una gemma (fig. 6).

Fig. 6.
Talea ordinaria.

Preparata una quantità di talee, desse si piantano in un'aiuola preparata appositamente in un luogo piuttosto umidetto ed ombroso, ove si dispongono in file regolari della distanza di 25 a 30 cent. nel senso della lunghezza, e di 10 a 15 cent. fra di loro, in seguito si comprime un po' la terra da ambedue i lati somministrando un copioso innaffio. Le cure da usarsi alle tenere pianticine durante il tempo della loro vegetazione, sono identiche a quelle che abbiamo più sopra accennate per le tenere piante provenienti dai semi.

Degl'Innesti. — Gl'Innesti riescono utilissimi al coltivatore per moltiplicare certe varietà di piante fruttifere, le quali non si potrebbero moltiplicare nè col mezzo delle seminagioni, nè con quello delle talee.

Negl'innesti sono da considerarsi diverse cose: 1° l'affinità fra di loro delle diverse specie che si vogliono

Digitized by Google

innestare, le quali devono per lo meno appartenere alla stessa famiglia, essendochè non si potrà innestare una *Vite* sovra un *Melo*, nè un *Melo* sovra un *Nocciuolo*, e simili; 2° chiamando soggetto (detto comunemente selvatico) la pianta da innestarsi, è necessario considerare la robustezza di esso rispetto all'innesto, perchè il primo debb'essere più rustico e di maggiore sviluppo del secondo, altrimenti la vegetazione riescirebbe difforme e di un fine precoce: 3° il terreno e posizione maggiormente adatti ai diversi soggetti, la qual cosa è essenziale per le piante fruttifere, come vedremo in seguito.

Scelta dei soggetti da innestare. — Perchè un innesto dia buoni risultati fa d'uopo usare molta diligenza nella scelta del soggetto da innestarsi; poichè se questo è di già una pianta mal conformata e languente, non potrà su di essa prosperare un innesto qualunque, se prima non si è procurato di ringiovanirla, sia col tagliarla talvolta presso terra, ovvero capitozzarla onde favorire lo sviluppo di nuovi getti vigorosi, sovra i quali si possa con maggiore sicurezza applicare l'innesto, ed è perciò che sono da preferirsi i soggetti giovani coltivati appositamente nei vivai.

Dei diversi innesti. — Molti sono i modi coi quali s'innestano oggidì le diverse piante, ma essendo nostro scopo di parlare delle operazioni relative alle piante fruttifere, ci limitiamo pertanto a descrivere quelli meglio adatti alle medesime, quali sarebbero l'innesto *a gemma*, *a spacco*, *a corona comune*, *a corona perfezionato*, *ad astuccio* o *zufolo*.

Dell'Innestatoio. — L'innestatoio è un coltello di forma particolare (fig. 7), il quale serve principalmente per gli innesti a gemma; desso è composto di una lama d'acciaio fino, rivolta all'infuori, e munito nella parte inferiore

Digitized by Google

del manico di una linguetta od unghia generalmente di avorio o di osso, la quale serve per sollevare la corteccia onde introdurvi la gemma.

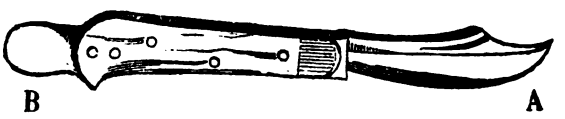


Fig. 7. — Innestatoio.

Dell' Innesto a gemma. — Quest'innesto consiste nell'applicare sovra un giovine tronco od un giovine ramo una gemma di un'altra varietà, la quale sviluppandosi dia luogo alla formazione di un nuovo ramo della specie o varietà della gemma applicata; eppertanto scelto un soggetto giovine e vigoroso si fa in un luogo ove la corteccia presenti una superficie liscia, un'incisione longitudinale della lunghezza di 5 a 6 cent. ed un'altra trasversale inferiore della lunghezza di 3 cent. circa A (fig. 8), le quali devono tagliare interamente la cor-

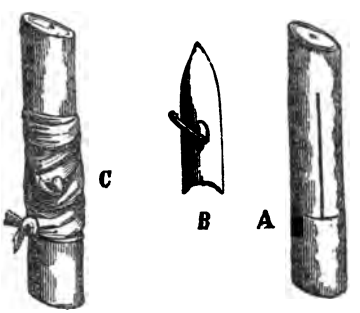


Fig. 8. — Operazioni diverse relative all'innesto a gemma.
A incisioni sul soggetto; *B* scudetto;
C Innesto compito colla sua legatura.

teccia, penetrando fino all'Alburno senza offenderlo di molto; quindi sulla marza o ramo che deve somminì-

Digitized by Google

strare l'innesto si fanno intorno ad una buona gemma tre incisioni, cioè una trasversale ad un centimetro circa sotto la gemma e due laterali che terminano in punta in modo da circoscrivere la gemma come in mezzo ad un triangolo (fig. 9); quindi col mezzo dell'unghia del dito pollice, si distacca dalla marza questo triangolo chiamato scudetto per la sua forma, e con esso la gemma che trovasi nel mezzo, avvertendo però che sotto la gemma nella parte interna del libro, vi rimanga intera quella piccola porzione di tessuto cellulare molle che trovasi ivi riunita, perchè se questa sostanza invece di rimanere attaccata allo scudetto, rimanesse aderente all'alburno della marza, si dovrebbe rigettare lo scudetto perchè inutile.

Fig. 9. Incisioni per distaccare le gemme dalla marza.

Preparato in tal modo lo scudetto, si sollevano coll'unghia dell'innestatoio le due labbra della corteccia fatte col mezzo delle incisioni sopraccennate sul soggetto A (fig. 8), introducendovi sotto lo scudetto in maniera che la parte inferiore coincida col taglio trasversale, si distendono in seguito su di esso le due labbra della corteccia, e si fascia ogni cosa con un nastrino di corteccia di tiglio, con della lana o del cotone C (fig. 8), avvertendo che quando si adopera per questa legatura un tessuto forte, fa d'uopo sorvegliare maggiormente l'operazione, e dopo qualche tempo allentare la legatura, perchè potrebbe succedere una specie di strangolamento, il quale comprometterebbe grandemente il buon successo.

Digitized by Google

Del tempo più propizio per applicare l'innesto a gemma. — Quest'innesto potendosi applicare in due epoche diverse, desso prende per conseguenza un diverso nome secondo la stagione in cui viene eseguito; perciò chiamasi innesto ad occhio aperto o vegetante, quando si opera nel mese di maggio, ossia quando il movimento della linfa ascendente può ancora determinare il germoglio delle gemme. Chiamasi innesto ad occhio chiuso, od in riposo, quando si opera nel mese di agosto, cioè quando la seconda vegetazione prodotta da un nuovo movimento di linfa va diminuendo, e che perciò non avendo ordinariamente la forza per far sviluppare la gemma dell'innesto, questa rimane per così dire inerte durante l'autunno e l'inverno per isvilupparsi rigogliosa nella primavera seguente.

Facendo l'innesto a gemma in primavera, si taglia contemporaneamente il soggetto al disopra di 10 a 12 cent. dalla gemma applicata, per modo che la linfa portandosi con forza sopra questa gemma, ne determini in poco tempo lo sviluppo; ma se viene fatto nel mese di agosto, in allora non si taglia il soggetto che nella primavera seguente, appunto per non promuovere lo sviluppo della gemma applicata, la quale in tal caso producendo un ramicello troppo tenero, questo molte volte non potrebbe sopportare i rigori dell'inverno; la qual cosa succede perfino nei ramicelli prodotti dalle gemme innestate nel mese di maggio, per cui si preferisce generalmente l'innesto a gemma nel mese di agosto.

L'innesto a gemma si applica sul soggetto ad altezze diverse, secondo la forma che devono subire le piante innestate, cioè per quelle da coltivarsi ad alto fusto i soggetti s'innestano all'altezza di 2 a 3 metri dal suolo; e per le piante destinate a subire forme particolari nei

Digitized by Google

giardini, come *Peschi*, *Albicocchi*, ecc. a spalliera e simili, s'innestano a pochi centimetri dal suolo.

Dell'innesto a spacco. — L'innesto a spacco si applica con discreto successo a diverse piante fruttifere, come i *Peri*, *Meli*, *Ciliegi*, ecc.; desso si effettua in primavera nel mese di marzo, allorquando la linfa incomincia a riprendere il suo corso ascendente, ovvero anche in settembre ed ottobre, quando la linfa rallentando il suo corso, le piante stanno per entrare nel loro stato di riposo. Quest'innesto, fatto in ottobre, offre dei vantaggi, che nei paesi settentrionali vengono paralizzati dai danni che possono arrecargli i freddi invernali; nei paesi meridionali, non avendosi a temere tali inconvenienti, si può ivi applicare indifferentemente l'innesto a spacco in marzo ed in ottobre.

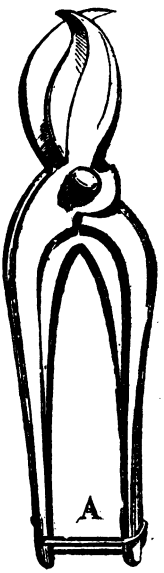


Fig. 10.
Svettatoio.

Disposto il soggetto, si recide in senso orizzontale al luogo ove debb'essere applicato l'innesto, la quale amputazione si fa collo svettatoio (fig. 10), se il soggetto è di piccolo diametro, ovvero colla seghetta (fig. 11), ripassando in seguito questo taglio con un ferro ben affilato, per levare tutte le scabrosità prodotte dai denti della sega, le quali, trattenendo l'umidità, sarebbero cagione di un principio d'infracidimento.

Reciso il soggetto, questo si spacca netto fino alla profondità di 5 a 6 centimetri A (fig. 12), in modo che la corteccia non rimanga lacerata, ed entro questa spaccatura s'introduce un piccol cuneo per mantenerla aperta onde introdurvi più facilmente i rami che servono per

Digitized by Google

l'innesto. Preparati questi rami, i quali in primo luogo devono essere scelti sovra una pianta vigorosa e fertile e della grossezza non maggiore di una penna da scrivere, si tagliano della lunghezza di 10 a 12 centimetri, e si assottigliano inferiormente a guisa della lama di un coltello B (fig. 12), partendo dalla gemma C, lasciando ancora superiormente due o tre gemme. Questi rami s'introducono nella spaccatura dalla parte più sottile e priva della corteccia, per modo che la gemma C si trovi al livello della parte recisa del soggetto; quindi estraendo delicatamente il piccolo cuneo che tiene aperta la fenditura, si farà prendere agli innesti una leggiera inclinazione verso il centro, acciò i lembi delle corteccie abbiano un punto sicuro di contatto fra di loro; in seguito si ricoprono accuratamente le fenditure con uno strato di unguento da ortolano (detto dai Francesi *Onguent de Saint-Fiacre*) o con apposito mastice, e si assicurano gli innesti con una sufficiente legatura.

Fig. 11.
Seghetta da giardiniere.

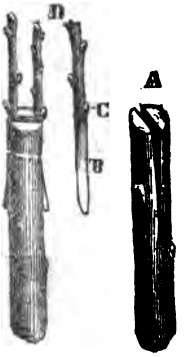


Fig. 12. — Innesto a spacco. *A* soggetto spaccato; *BCD* ramo preparato per l'innesto.

Dell' innesto Lee. — L'innesto detto Lee, che molti credono preferibile all'innesto a spacco, consiste nel

Digitized by Google

capitozzare egualmente il soggetto, e sul tronco A (fig. 13) fare un incavo, estraendo una porzione di corteccia e di alburno in forma di triangolo; questo taglio si eseguisce molto facilmente quando si adopera uno strumento apposito, al quale venne dato il nome del suo inventore, chiamandolo *innestatoio* Noisette (fig. 14).

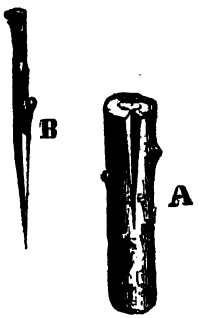


Fig. 13.
Innesto Lee.

Operato quest'incavo, che dovrà avere la lunghezza di 4 a 5 centimetri, si prepara il ramo dell'innesto, il quale debb'essere egualmente della grossezza di una penna da scrivere, si taglia verso la base in forma triangolare B (fig. 13) per modo che possa adattarsi perfettamente nell'incavo fatto e parimente colla prima gemma al livello del piano superiore del soggetto, e coi lembi delle cor-

Fig. 14. — Innestatoio Noisette.

teccie dell'innesto e del soggetto che abbiano a combaciare fra di loro; finita l'operazione si assicura l'innesto con una legatura che si ricopre il più delle volte con unguento o mastice.

Dell'innesto a corona. — L'innesto a corona, detto anche comunemente di *Teofrasto*, rimonta, come vediamo, dallo stesso nome, a tempi molto antichi. Questo consiste nel capitozzare il soggetto con un taglio orizzontale e fendere la corteccia in due, tre o quattro

Digitized by Google

luoghi, mediante incisioni della lunghezza di 6 a 8 centimetri in senso verticale, fatte all'ingiro a guisa di corona. Fatta quest'operazione si preparano gli innesti, che consistono dessi pure in piccoli rami, grossi appena una penna da scrivere, muniti ognuno di tre gemme; questi rami vengono assottigliati verso l'estremità inferiore per la lunghezza di 6 a 7 centimetri, con un incavo superiormente dal lato opposto alla prima gemma A (figura 15), e s'introducono nelle fenditure fra il libro e l'alburno, in modo che l'incavo appoggi sul piano suporiore del soggetto; in seguito si assicurano questi innesti con una buona legatura, applicandovi una spalmatura di mastice o di unguento per difenderli dall'umidità.

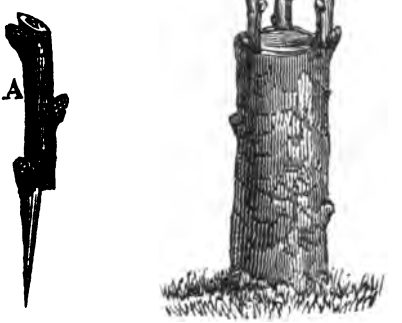


Fig. 15. — Innesto a corona (Teofrasto).

Quest'innesto si adopera generalmente per gli alberi adulti, onde cambiare interamente la qualità dei frutti; e perchè l'operazione abbia un esito sicuro, si capitozzano un anno prima quelli destinati ad essere innestati, acciò producano nuovi rami robusti, muniti di una corteccia liscia affinchè possano essere innestati l'anno dopo con miglior successo.

Dell' innesto a corona perfezionato (Du-Breuil). — Allo scopo di meglio assicurare l'innesto con risparmio di tempo, ed ovviare altresì a diversi inconvenienti,

Digitized by Google

essenzialmente a quella specie di cancrena che si manifesta talvolta sopra i soggetti innestati a corona nel modo ordinario, il celebre pomologo francese (professore Du-Breuil) propose di tagliare il soggetto in senso obliquo e di applicare al medesimo un solo innesto (fig. 16, 17); la fenditura sulla corteccia si fa egualmente in senso verticale principiando dal punto più alto.

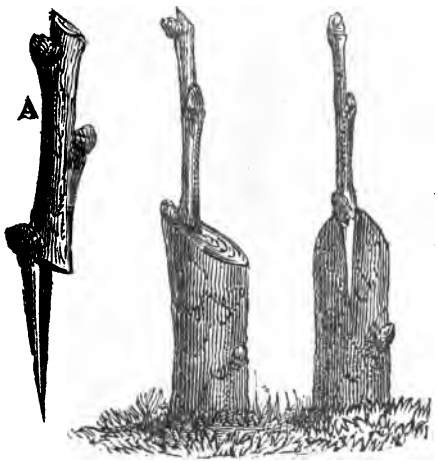


Fig. 16. 17. 18.
Innesto a corona perfezionato (Du-Breuil).

Il ramo che serve d'innesto si assottiglia egualmente per la lunghezza di 6 a 7 centimetri, con un incavo al disotto della prima gemma e dalla parte opposta di essa, A (fig. 16). La linguetta debb'essere assottigliata maggiormente da una parte sola a guisa di lama di coltello ed introdotta sotto la corteccia del soggetto, la quale verrà sollevata da una sola parte (fig. 17) e l'altra parte della corteccia della linguetta dovrà combaciare perfettamente con quella del soggetto rimasta aderente all'alburno (fig. 18). La solita legatura ed una spal-

Digitized by Google

matura di unguento da ortolano o mastice, rendono quest'innesto di riescita quasi certa.

Precauzioni da usarsi ai rami degl'innesti prima dell'operazione. — Nella categoria degl'innesti a spacco sovraccennati che si debbono eseguire in primavera nel mese di marzo, come l'innesto a spacco comune e l'innesto Lee, è necessario che al momento dell'operazione la linfa abbia ripreso sul soggetto il suo corso ascendente, mentrechè l'innesto deve trovarsi ancora inerte, epperciò fa d'uopo tagliare i rami che devono servire per gli innesti nei mesi di gennaio e febbraio, e questi sotterrarli all'ombra verso tramontana onde ritardare la loro vegetazione, la qual cosa è molto necessaria pel buon esito dell'operazione.

Gli innesti a corona si fanno più tardi, cioè quando le gemme dei soggetti hanno incominciato a germogliare, potendo in allora distaccarsi più facilmente la corteccia dall'alburno.

Dell' innesto ad astuccio o zufolo. — L'innesto ad astuccio è quello che si pratica sopra larga scala per innestare il Gelso, e può essere utile per altre piante munite di corteccia molto tenace e liscia, come i *Castagni*, *Noci*, e simili. Per effettuare l'innesto ad astuccio fa d'uopo capitozzare un anno prima le piante che si vogliono innestare onde ottenere dei getti vigorosi. Nella primavera susseguente si preparano in primo luogo i rami da cui si devono separare gli innesti, i quali debbono essere vigorosi e della precisa grossezza dei getti sui quali debbono essere applicati: questi rami è necessario sieno recisi dalla pianta quindici o venti giorni prima, e collocati entro terra in un luogo ombroso, onde ritardare la loro vegetazione. Nel mese di maggio si recidono alla distanza di pochi centimetri dalla loro inserzione i rami sui quali devono essere

Digitized by Google

applicati gl'innesti, e si fanno sui mozziconi cinque o sei incisioni longitudinali della lunghezza di 6 a 7 centimetri ognuna, in modo da poter dividere la corteccia in cinque o sei liste eguali (fig. 19). Scelto il ramo che deve servire di marza per l'innesto, si taglia orizzontalmente al disopra di una gemma, e coll'innestatoio si fa un'incisione circolare al disotto della stessa gemma in modo che con un leggiero contorcimento si possa distaccare un piccolo tubo di corteccia della lunghezza di 4 a 5 centimetri, munito di una o due gemme B (fig. 19) che dovrà infilzarsi perfettamente nella parte scortecciata del soggetto: rilevando in seguito le liste della corteccia sull'innesto, non richiedesi altra operazione.

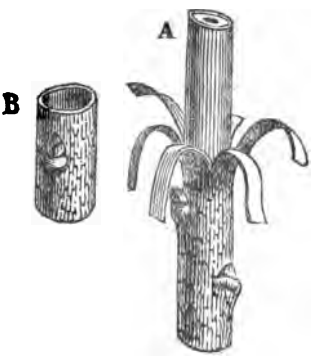


Fig. 19.
Innesto ad astuccio o zufolo.

Dell'innesto ad anello od innesto Jefferson. — Non potendo sempre praticare l'innesto ad astuccio, richiedendo questi diametri eguali nel soggetto e nell'innesto, si può talvolta praticare con molto successo l'innesto *Jefferson*, il quale consiste nell'applicare un anello di corteccia diviso

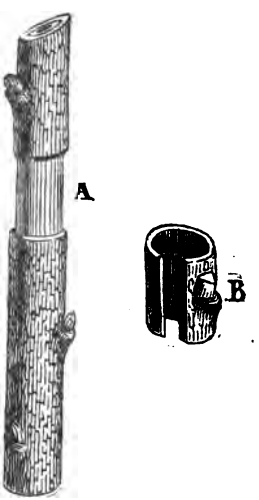


Fig. 20.
Innesto coll'anello o Jefferson.

Digitized by Google

longitudinalmente e munito di una gemma B (fig. 20), in modo che abbracci l'alburno del soggetto, al quale sarà stato previamente estratto un altro anello di corteccia di egual lunghezza A (fig. 20). Applicato in tal modo l'innesto si fascia con una buona legatura per assicurarne l'esito.

Dell'unguento da ortolano detto di Saint-Fiacre. — Quest'unguento generalmente adoperato dagli innestatori per difendere dall'aria le piaghe fatte nelle diverse operazioni, si compone di due quinti d'argilla minutamente polverizzata, e tre quinti di sterco bovino mondo dalle pagliuzze, a cui vi si aggiunge dell'acqua sufficiente per ridurre il tutto allo stato di una poltiglia abbastanza consistente da potersi distendere per ogni dove col mezzo di una spatola di legno.

Quest'unguento, come si può dedurre, è di una semplicità primitiva, e se corrisponde fino ad un certo punto ai bisogni dell'innestatore, non è però senza inconvenienti, perchè facile ad essere dilavato dalle lunghe pioggie, e perchè sotto l'azione prolungata dell'aria e del sole si screpola con molta facilità, potendo in seguito infiltrarsi l'aria e l'umidità, ed ivi gl'insetti annidarvisi e moltiplicare.

Del mastice. — Assai meglio dell'unguento, corrisponde a tutti i bisogni dell' innestatore il così detto mastice, il quale si compone in diversi modi, ma che tutti però hanno per base la pece nera, la pece di Borgogna, la cera gialla e la terra gialla o cenere (1); noi diamo qui pertanto le proporzioni di una composizione delle più usitate e raccomandata dallo stesso pomologo francese professore Du-Breuil :

(1) Da qualche tempo venne introdotto in commercio un mastice per innestare chiamato *Lhomme-Lefort*, il quale si applica a freddo, ed ha la facoltà di indurirsi all'aria.

Digitized by Google

Pece nera	28
Pece di Borgogna	28
Cera gialla	16
Sego	14
Cenere o terra gialla	14
	100

Questi componenti si fanno liquefare entro un apposito rccipiente di ferro od anche di terra, i quali, bene amalgamati, formano il così detto mastice che si applica agl'innesti in istato liquido mediante un pennello, avvertendo però che non sia troppo caldo per non alterare il tessuto delle piante.

Dei soggetti maggiormente adatti, e dell'epoca più propizia per fare sovr'essi i diversi innesti.

Abbiamo detto che per ottenere dall'innesto un risultato soddisfacente, fa d'uopo che il soggetto abbia un'affinità coll'innesto, cioè che appartenga per lo meno alla stessa famiglia, che sia di natura più rustico e adatto al suolo ove debb'essere coltivato, epperciò diremo che:

L'*Albicocco* s'innesta sull'albicocco nato di seme e sul Mandorlo per le terre piuttosto aride, e per le terre umidette sul Susino; si può innestare, a spacco nel mese di marzo, ma è preferibile l'innesto a gemma in maggio od agosto.

Il *Ciliegio* che si coltiva ad alto fusto s'innesta sul Ciliegio selvatico nato di seme, e se da coltivarsi nei giardini sotto forme diverse, s'innesta sul Ciliegio canino (*Cerasus Mahaleb*) od anche sul *Prunus Pedas*. La qualità dell' innesto è quella a spacco nel mese di marzo, od a gemma in agosto.

Digitized by Google

Il *Pesco* s'innesta sul Pesco nato di seme, o sul Mandorlo per le terre silicee ed aride, e sul Susino per le terre umidette. L'innesto a gemma nel mese di agosto è quello adottato per il Pesco, perchè sviluppandosi la gemma nella primavera seguente, il getto diverrà sufficientemente robusto per sopportare i rigori dell'inverno.

Il *Susino* o *Prugno* si riproduce facilmente per seme, ma quelle varietà che non si riproducono a questo modo, si innestano indifferentemente sopra altri Susini, ma di preferenza sopra il Susino damaschino, Regina Claudia, Mirobolano. L'innesto preferibile è quello a gemma nel mese di agosto, quantunque si possa anche innestare a spacco nel mese di marzo.

Il *Melo* s'innesta sul franco, cioè sul Melo nato di seme per le coltivazioni ad alto fusto, e per le coltivazioni nane nei giardini, s'innesta sul Melo nano detto *doucin* per le terre aride, e per i luoghi umidetti s'innesta su di un altro Melo nano chiamato Pomo paradiso.

Il *Pero* s'innesta sul Pero nato di seme per le coltivazioni ad alto fusto e per le terre silicee ed aride, e sul Cotogno per le terre umidette e per le coltivazioni basse. Tanto il Pero quanto il Melo si possono innestare a spacco nel mese di marzo, ma è preferibile l'innesto a gemma in agosto o settembre. Il Pero innestato sul Cotogno produce più precocemente, ma la pianta ha vita più breve.

Relativamente agl'innesti, dobbiamo raccomandare di visitare sovente le piante innestate, togliere loro i getti inutili che crescono sul soggetto conservando accuratamente quello dell'innesto, il quale in certi casi vuol essere sostenuto con un piccolo palo perchè conservi una posizione verticale e cresca per conseguenza più

Digitized by Google

rigoglioso; di allentare le legature qualora fossero allacciate troppo strettamente; di usare insomma tutte le diligenze perchè l'operazione dia buoni risultati (fig. 21).

Piantagione degli alberi fruttiferi.

Preparazione del suolo. — Volendo ridurre una superficie qualunque ad una piantagione di alberi fruttiferi, fa d'uopo osservare in primo luogo l'esposizione e secondariamente la natura del suolo onde adattarvi quelle piante meglio confacenti; perchè sarebbe tempo e danaro sprecato, quando si volessero fare delle coltivazioni di piante fruttifere in luoghi improprii, ovvero non confacenti alle specie che si vorrebbero piantare, come p. es., il Melo ed il Pero prosperano e dànno copiosi raccolti là dove la vigna non produrrebbe che qualche grappolo acerbo o non produrrebbe affatto, e così di tante altre piante. Quando tratteremo delle coltivazioni speciali, indicheremo per ciascuna specie la natura del suolo e l'esposizione adatta, indicando qui solamente il modo di preparare il terreno quando è di già riconosciuto confacente per la coltivazione delle piante fruttifere.

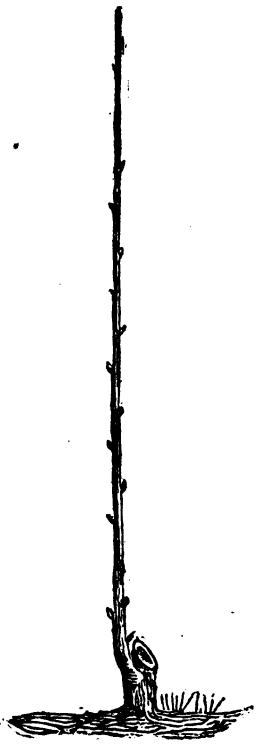


Fig. 21.
Getto di un innesto a gemme dopo 4 mesi di vegetazione.

Digitized by Google

Dissodamento, scolo, livellazione, ed escavazione delle fosse. — Quando si vogliono fare delle piantagioni generali, cioè coprire un'intera superficie di piante fruttifere, in allora se il terreno è libero, sarà buona cosa di fare sei mesi prima un buon dissodamento generale fino alla profondità di 75 centimetri ad un metro; separando i sassi che si raccolgono per collocarli in fondo ai viali acciò facciano l'ufficio di canali asciugatori o canali di drenaggio detti anche fognatori, onde sottrarre l'umidità acciò non arrechi danno alle radici delle piante.

Abbiam detto di fare il dissodamento sei mesi prima, senza indicare se quest'operazione debba farsi nella primavera o nell'autunno, perchè nei terreni silicei ed aridi essendo preferibili i piantamenti nell'autunno, il dissodamento pertanto può essere fatto nella primavera antecedente o per lo meno nell'estate, mentrechè nei terreni umidi e freddi essendo da preferirsi i piantamenti nella primavera, i dissodamenti vogliono essere fatti nell'autunno antecedente, lasciando le zolle possibilmente intere acciò il terreno presenti una superficie scabra, perchè il sole, l'aria, il gelo, le pioggie possano introdurvisi facilmente a bonificare il fondo. Se il terreno fosse di già stato coltivato fino ad una certa profondità, in allora bastano le buche o formelle parziali, come diremo in seguito.

Quando il terreno da piantarsi si trova in pendìo, in allora, purchè desso venga regolarizzato onde togliere le ondulazioni troppo sensibili, non abbisogna di altra operazione oltre al dissodamento, perchè le acque hanno il loro scolo naturale; ma nelle località piane, nei terreni umidetti, fa d'uopo, col mezzo di semplici *drenaggi* o *fognature* (fig. 22) da praticarsi col mezzo di frantumi sotto i viali con un declivio

Digitized by Google

all'infuori delle piantagioni, provvedere allo scolo delle acque, senza di che le piante difficilmente potrebbero fare buona riescita.

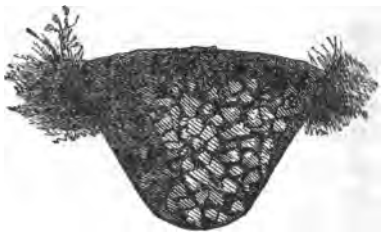


Fig. 22. — Fognatura a gattaiola.

Preparato possibilmente sei mesi prima il terreno nel modo anzidetto, questo si appiana al momento della piantagione, si livella per modo che non rimangano depressioni ove l'acqua possa soffermarvisi; si divide l'area con tante linee parallele, longitudinali e trasversali, collocando alternativamente ad ogni intersecazione un piccolo palo, il quale indicherà il centro delle formelle da escavarsi per collocarvi le rispettive piante, che appunto per essere coteste formelle segnate alternativamente, riesciranno le piante disposte a scacchiere (*quinconce*) D D (fig. 23), la quale disposizione, oltrechè si presenta più gradevole all'occhio, permette in pari tempo uno sviluppo più uniforme nelle ramificazioni e per conseguenza anche nelle radici, ed i frutti possono in pari tempo tutti godere maggiormente del beneficio dell'aria e della luce.

Quando invece di piantare un intero quadrato, si debbono solamente piantare uno o più filari, in allora convien meglio aprire addirittura qualche mese prima una fossa in tutta la lunghezza del filare, per la larghezza di un metro ed altrettanto di profondità all'incirca, procurando egualmente di collocare in fondo la terra della superficie sulla quale si adageranno le radici, come diremo.

Se infine si debbono piantare delle piante isolata-

Digitized by Google

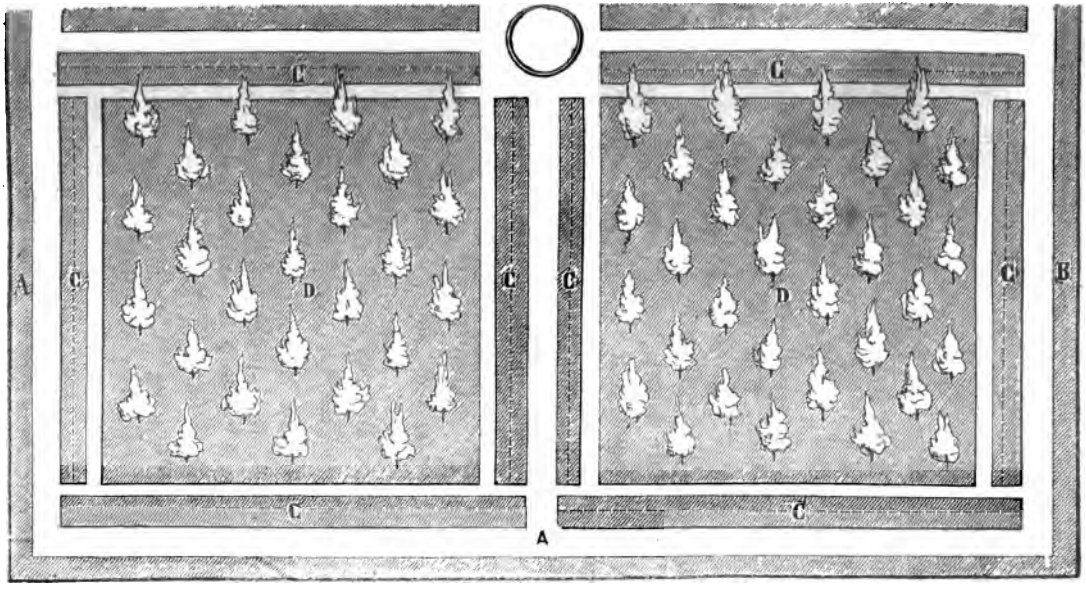


Fig. 23. — Metà d'un giardino fruttaiuolo disposto secondo il sistema ordinario.

Digitized by Google

mente, si aprano egualmente parecchi mesi prima altrettante formelle parziali della larghezza di metri 1,50 con un metro di profondiià, separando, come abbiamo detto finora, la terra della superficie da quella del fondo collocandola sulla sponda delle formelle, per potere agevolmente mettere in fondo quella della superficie.

Le operazioni fin qui suggerite riguardo alla preparazione delle formelle, si riferiscono principalmente alle località ove si debbono fare delle nuove piantagioni; ma trattandosi di rimpiazzare qualche pianta morta o per vetustà o per altre cagioni, in allora occorrono formelle di dimensioni molto maggiori, cioè di tre metri circa di larghezza con un metro di profondità, e trasportare altrove la terra estratta, per ricollocarne della nuova colle stesse regole sopraccennate.

Sradicamento delle piante. — Un'operazione importantissima ed intorno alla quale è necessario rivolgere tutta l'attenzione onde ottenere dei buoni risultati dalle piantagioni, è quella dello sradicamento delle piante che si devono in seguito ripiantare, perchè se nello sradicarle si lacerano le radici, e sovrattutto se non si conserva tutta quella maggiore quantità di piccole barbe, che sono appunto quelle dalle quali le piante assorbono dalla terra la maggior parte del loro nutrimento, si tolgono ad esse degli organi essenziali e si diminuisce con ciò grandemente la probabilità di riuscita.

Piantagione. — Giunto il momento della piantagione, cioè nella primavera nei mesi di marzo ed aprile per i luoghi piani nelle terre argillose ed umide o nell'autunno nei mesi di ottobre e novembre nei luoghi inclinati nelle terre silicee ed aride, si dispongono le formelle in modo che nel centro si trovi un piccolo cumulo, in guisa di cono tronco, fatto con buona terra della superficie onde adagiarvi sopra la

Digitized by Google

pianta e distendervi le radici all'ingiro; questo cono tronco dovrà avere un' altezza proporzionata acciò il collo della pianta oltrepassi di qualche centimetro il livello del suolo, perchè colla naturale depressione che subisce la terra smossa, cotesto collo della pianta debba trovarsi al livello del suolo. Quivi raccomandiamo caldamente questa pratica onde non incorrere nell'errore di piantare le piante troppo profondamente specialmente nelle terre argillose, perchè ivi, introducendosi difficilmente l'aria atmosferica, le radici non possono funzionare e le piante finiscono per trascinare una vita languente e malaticcia, producendo frutti scadenti e colle muffe che invadono l'avvizzita corteccia, presentano ben tosto tutti i segni evidenti di un'anticipata decrepitezza. Ritorniamo alla piantagione. Una persona dentro la formella sostiene con una mano la pianta ritta nel mezzo e coll'altra colloca le radici in modo che conservino la loro posizione naturale, amputando diligentemente con un ferro ben tagliente quelle lacerate o guaste e facendo in seguito passare fra di esse la terra minuta o meglio del terriccio preparato, che un'altra persona versa poco per volta nella formella. Per viemmeglio far penetrare ed aderire la terra alle radici, vi si aggiunge sopra ogni strato di terra un innaffiatoio d'acqua che si versa in modo uniforme col pomo bucherato, la qual cosa giova assai per quelle piantagioni che richiedono qualche impegno ed in ispecie se il tempo corre molto asciutto e la vegetazione un po' avanzata.

Onde assicurare la riescita di quelle piante che, estratte da qualche tempo e dopo un lungo viaggio si ricevono colle radici molto essiccate, devonsi queste tosto immergere in un recipiente d'acqua nella quale sia stata stemprata una quantità di sterco bovino, ed

Digitized by Google

in seguito si piantano ricoprendo di mano in mano le radici con buon terriccio fino o con terra normale polverizzata.

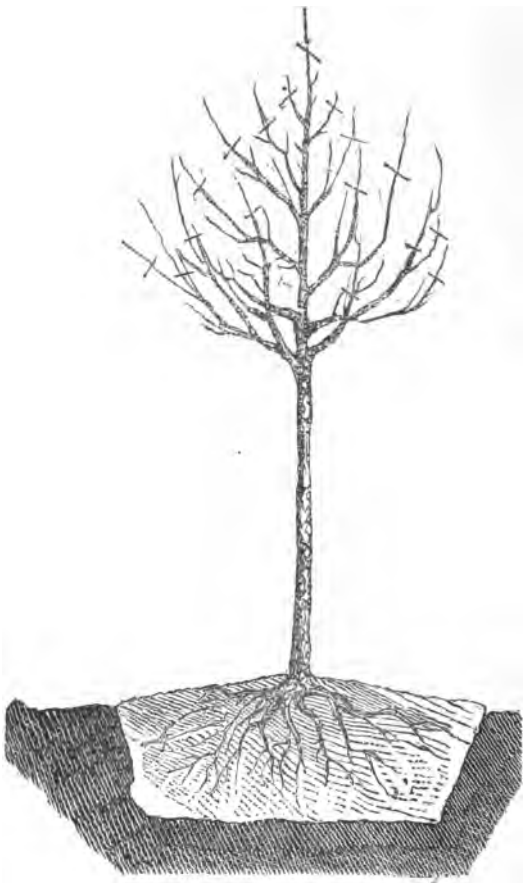


Fig. 24. — Piantagione d'un giovine albero.

Ricoperte le radici, vi si può aggiungere all'ingiro uno strato di letame a metà consumato, che si ricopre

Digitized by Google

colla terra estratta dal fondo della formella, la quale, per effetto della vangatura, essendo aumentata di volume (cioè di un sesto circa per le terre forti), servirà appunto per formare un rialzo onde giungere al collo della pianta che, come abbiamo detto, deve trovarsi al di sopra del livello del suolo.

Prima o dopo il collocamento della pianta si raccorciano i rami onde metterli in proporzione colle radici, per cui, se la pianta è giovine, la potatura si fa al punto ove devono incominciare le ramificazioni; se dessa è adulta si raccorciano indistintamente tutti i rami onde colla nuova vegetazione si possa ottenere una buona forma (fig. 24).

Digitized by Google

PARTE SECONDA.

COLTIVAZIONI SPECIALI.

Nel trattare quivi delle singole coltivazioni, noi seguiremo l'ordine adottato dalla maggior parte degli autori moderni, cioè procureremo di riaggruppare la maggior parte delle piante a frutti mangerecci in due o tre divisioni principali, trattando in seguito di quelle altre che non si possono riunire nelle grandi divisioni sovraccennate.

Divisione Prima **Frutti a granelli.**	Melo Pero Cotogno Arancio Limone Melagrano
Divisione Seconda **Frutti a nocciolo.**	Albicocco Pesco Mandorlo Susino Ciliegio Corniolo Giuggiolo Pistaccio Olivo

Digitized by Google

Divisione Terza
Frutti a bacca.

- Vite
- Lampone
- Ribes a grappoli
- Ribes uva spina
- Berbero
- Fico
- Fico d'India

Frutti diversi.

- Azzeruolo
- Castagno
- Carrubo
- Corbezzolo
- Dattero
- Diospiro
- Nespolo
- Nespolo del Giappone
- Noce
- Nocciuolo
- Pignolo
- Sorbo
- Gelso

Coltivazione del Melo.

Il Melo (*Melus communis*, fig. 25), cresce facilmente in tutte le regioni temperate del globo; i suoi frutti si conservano più o meno lungamente secondo le specie o varietà, e figurano egualmente sulla tavola del ricco come sull'umile desco dell'onesto artigiano.

Essendo le mele non solo di facile conservazione, ma altresì di facile trasporto, potendo desse col mezzo delle ferrovie essere spedite per ogni dove, noi raccomandiamo pertanto ovunque prosperano coteste piante di estendere il più possibile la loro coltivazione, potendo desse dare dei profitti non indifferenti al coltivatore.

Digitized by Google

Le mele perciò possono essere considerate siccome frutti di prim'ordine e di pari importanza delle pere, anche considerate solo come frutti da tavola, senza tener calcolo che con esse si può fabbricare una bevanda fermentata di gusto agretto, ma discretamente piacevole, conosciuta col nome di *sidro*, essendochè da noi si dovrebbe produrre tanto vino a buon mercato da soddisfare a tutti i bisogni, senza ricorrere ad altre bevande.

Fig. 25. — Melo.

L'origine della coltivazione del melo rimonta ai più antichi tempi, e nei libri santi è sovente fatta menzione di questo frutto. I più celebri personaggi dell'antichità fregiarono sovente dei loro nomi le poche varietà in allora conosciute; perciò, come abbiamo altrove osservato, avevano i Romani i loro meli *Manliani*, *Claudiani*, *Appiani*, ecc., fra i quali coltiviamo ancora oggidì l'ultima varietà sotto il nome di Melo d'Api.

Condizioni del clima e suolo. — Il Melo prospera nelle regioni piuttosto fresche ed umidette, epperciò si può coltivare con successo nelle vallate anche nebbiose, alle falde dei monti, nei terreni di una certa consistenza, senz'essere troppo argillosi, onde le acque abbiano un facile scolo, nelle terre trasportate o vangate profondamente, in molte praterie, insomma dappertutto ove il clima non è troppo arido, ed ove le condizioni dell'umidità non sono eccessive. Il melo coltivato all'a-

Digitized by Google

perto nelle campagne diventa un albero di un certo sviluppo, capace di dare prodotti molto considerevoli.

Coltivazione del Melo all'aperto nelle campagne. — La piantagione dei meli da coltivarsi ad alto fusto si fa in due modi, cioè si piantano i soggetti nati di seme

Fig. 26.
Soggetto da innestarsi ad alto fusto.

Fig. 27.
Pianta di Melo dopo il 1° anno d'innesto.

per essere in seguito innestati sul luogo (fig. 26), ovvero si pianta a dirittura la pianta di già innestata previamente nella nestajuola onde anticipare di tre o quattr'anni la produzione dei frutti; ma tanto nel primo che nel secondo caso noi raccomandiamo una buona scelta

Digitized by Google

riguardo agl'individui, cioè che abbiano un fusto liscio bene sviluppato e sovrattutto una quantità di piccole radici ben conservate, e non risparmiare cura alcuna riguardo al loro piantamento.

Se il piantamento venne fatto con soggetti selvatici ossia nati di seme (fig. 26), un anno o due dopo si capitozzano all'altezza di due metri circa, e si applica loro l'innesto a spacco in primavera, ovvero l'innesto a gemma sui giovani getti nel mese di agosto. Qualora poi il piantamento venga fatto con piante già innestate o munite di due rami (fig. 27), in allora si smozzano questi due rami al di sopra della loro inserzione, procurando che vi rimangano due buone gemme laterali per ramo, delle quali allevando ognuna il rispettivo ramicello si avranno nell'autunno le piante disposte con quattro rami ognuna, e possibilmente in modo regolare (figura 28).

Fig. 28. — P. di Melo dopo il 2° anno d'innesto.

Al terzo anno i quattro rami summentovati si tagliano della lunghezza di 8 a 10 centimetri (fig. 28) in modo da poter allevare sopra ognuno due ramicelli impiantati lateralmente, i quali trovandosi ora in numero di 8 per ogni pianta, questi bastano per istabilirne l'ossatura (fig. 29), essendochè le successive operazioni della potatura per le grandi coltivazioni con-

Digitized by Google

sistono: 1° nello smozzare di quando in quando l'estremità dei rami, acciò le piante non s'innalzino soverchiamente; 2° nel sopprimere in sul principio quei rami soverchiamente rigogliosi ed infruttiferi che i pomologi chiamano papponi, i quali assorbono essi soli la maggior parte del nutrimento delle piante, portando il deperimento negli altri rami fruttiferi; 3° nel diradare moderatamente i rami nell'interno delle piante, acciò i frutti ricevano tutti il beneficio dell'aria e della luce; 4° di mantenere continuamente le piante coi loro tronchi dritti in senso verticale e le ramificazioni regolari, onde evitare i danni che loro arrecano talvolta i venti, la neve ed anche la sovrabbondanza dei frutti; 5° intorno alle vecchie piante è necessario ripulire i tronchi invasi talvolta dai muschi ed altre piante parassite, le quali dànno ricetto a miriadi d'insetti che tutti vivono a danno delle povere piante; 6° nelle annate soverchiamente fruttifere raccomandiamo inoltre l'eccellente pratica di diminuire la troppa quantità di frutti allorquando questi hanno raggiunta

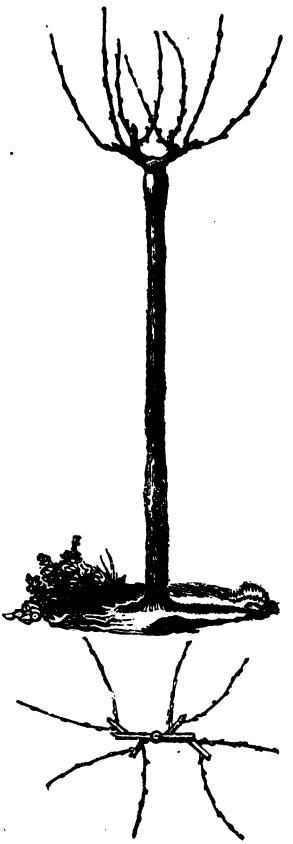


Fig. 29. — P. di Melo dopo il 3° anno d'innesto.

Digitized by Google

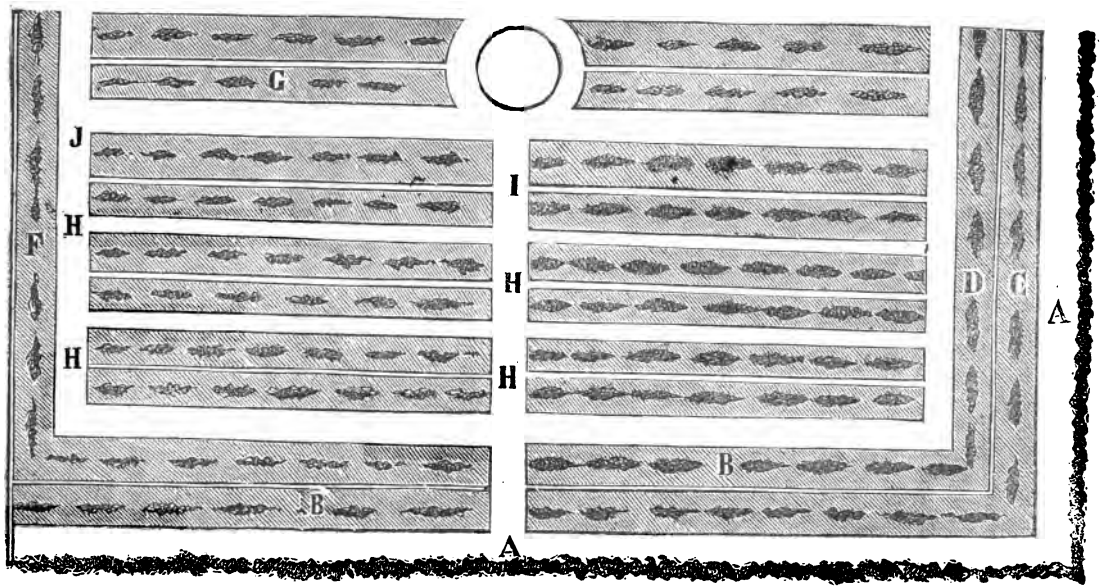


Fig. 30. — Parte di un frutteto disposto secondo il metodo Du-Breuil.

Digitized by Google

la grossezza di una piccola noce, la qual cosa contribuisce assai al maggiore sviluppo degli altri, impedisce l'indebolimento delle piante e toglie fino ad un certo punto quell'alternarsi della fruttificazione, proveniente appunto da una soverchia abbondanza di frutti.

Coltivazione del Melo nei frutteti. — Intendiamo qui per frutteto uno spazio recinto da muri contro i quali si coltivano ordinariamente le piante così dette a spalliera, e negli spazi interni diverse altre specie di piante fruttifere (fig. 23 e 30), per cui volendo coltivare in uno spazio limitato diverse qualità di piante, diventa di tutta necessità di dare ad esse delle forme artificiali, dalle quali si possa ottenere tutta quella maggior copia di frutti nel minore spazio possibile.

Nel corso di questo lavoro tratteremo brevemente delle principali forme che si possono dare alle piante, acciò riescano gradevoli all'occhio e dieno buoni risultati; intanto relativamente al melo diciamo che desso si può coltivare contro i muri sotto forma di cordone verticale, a palmetta, ecc., ed all'infuori dei muri sotto forma di piramide o cono, di vaso, di spira ed a cordoni orizzontali.

Non parleremo qui delle coltivazioni a cordoni verticali, a palmetta, a cono, ecc., perchè le operazioni essendo identiche a quelle che si eseguiscono intorno al pero, noi rimandiamo in seguito ove tratteremo del pero per le operazioni che riguardano queste potature, limitandoci qui a parlare delle forme a vaso, a spira, ed a cordone orizzontale.

Le prime operazioni della potatura, per dare alle piante di meli la forma così detta a vaso, non differiscono punto da quelle di cui abbiamo più sopra parlato intorno alle piante a pien vento, colla sola differenza che per queste ultime le ramificazioni incomin-

Digitized by Google

ciano all'altezza di m. 1, 50 a m. 2 dal suolo, mentrechè per le piante a forma di vaso le ramificazioni incominciano a pochi centimetri dal suolo, epperciò l'innesto debb'essere applicato a poca distanza dal collo della pianta.

Ottenute le otto ramificazioni in seguito a tre successive potature, si fanno prendere a queste ramificazioni (che si mantennero possibilmente in senso orizzontale) la direzione verticale, disponendole circolarmente in modo uniforme.

Negli anni successivi si tagliano sempre questi rami che formano l'ossatura della pianta, alla distanza di 40 a 50 centimetri dal punto della loro inserzione, cioè si allungano ogni anno di 40 a 50 centimetri, smozzando tutti gli altri lungo i rami dell'ossatura di mano in mano che raggiungono la lunghezza di 10 centimetri circa, onde far spuntare alle loro ascelle le gemme fiorifere od i dardi che più tardi si convertono in gemme fiorifere.

Per guidare le piante dei meli onde i rami prendano una forma spirale, fa d'uopo stabilire un'ossatura cilindrica del diametro di un metro circa, intorno ad esso si fanno girare i rami che nella forma a vaso si allevavano verticalmente acciò prendano la forma spirale, seguendo in ciò le stesse norme che abbiamo più sopra indicate.

Potatura del Melo a cordoni orizzontali. — Fra le piante fruttifere il Melo è una di quelle che impiegano maggior tempo a produrre frutti, poichè i meli coltivati ad alto fusto all'aperto impiegano non meno di otto o dieci anni dal momento che furono piantati a dimora e previamente innestati; quelli coltivati nei giardini a forma di vaso o di cono, impiegano dessi pure sei o sette anni, quantunque innestati sul pomo

Digitized by Google

paradiso o sul *doucin;* mentre che quelli innestati egualmente sul melo paradiso o sul *doucin* e coltivati a cordoni orizzontali impiegano appena due o tre anni.

In grazia appunto di questo risultato, del poco spazio che occupano e della facilità della potatura, la forma di cordoni orizzontali pei meli che si coltivano nei giardini fruttaiuoli diventa ogni dì maggiormente adottata, epperciò parleremo più particolarmente di questa siccome quella più conveniente per la coltivazione nei giardini.

I meli a cordoni orizzontali si piantano allineati ed alla distanza di m. 1 ognuno se sono innestati sul melo paradiso, e di m. 2 se sono innestati sul melo *doucin;* si smozzano all'altezza di m. 0, 70, e se le piante sono sufficientemente vigorose, si distendono subito lungo un fil di ferro teso all'altezza di 50 a 60 centimetri, lasciando l'estremità libera acciò il getto terminale possa svilupparsi liberamente.

Nella primavera dell'anno dopo si distende lungo il fil di ferro il nuovo getto posto all'estremità tagliandolo della lunghezza di 30 a 35 centimetri sovra una gemma posta al di sotto, ed i rami lungo il fusto inclinato si tagliano della lunghezza di 5 a 8 centimetri; durante la primavera e l'estate i ramicelli che si sviluppano s'infrangono, come indicheremo in seguito per i peri, ovvero si ritorcono sovra se medesimi per maggiormente far isviluppare delle gemme floreali (figura 31).

Fig. 31.
Ramicello di Melo ritorto.

Questo ritorcimento riesce facile ad operarsi sui meli, perchè i ramicelli di queste piante hanno una fibra

Digitized by Google

molto elastica e tenue; mentrechè una tale operazione non potrebbe aver luogo sulle altre piante fruttifere.

Negli anni seguenti si distendono egualmente lungo il fil di ferro i rami terminali, lasciandone sempre libera l'estremità, finchè le piante arrivino a congiungersi (fig. 32).

Fig. 32. — Potatura dei Meli a cordoni orizzontali.

Allorquando la lunghezza delle piante oltrepassa il limite assegnato, cioè l'estremità arriva oltre il tronco di quella che vien dopo, invece di smozzarle e fermarle presso il punto estremo della loro lunghezza, si opera l'innesto di quest'estremità col tronco della pianta vicina, in modo da formare un cordone continuo, essendo che la linfa potendo trasmettersi liberamente dall'una all'altra pianta in tutta l'estensione del cordone orizzontale, questo giova mirabilmente a mantenere un giusto equilibrio, e ripartire la fruttificazione in modo uniforme. L'innesto da applicarsi in questo caso è l'innesto così detto per approssimazione, il quale consiste nel prendere il ramo al punto in cui giunge alla piegatura della pianta vicina, fare su questo ramo un taglio longitudinale della lunghezza di 6 a 8 centimetri, in modo che colla corteccia venga recisa una parte di alburno e di legno; un taglio eguale si fa sul tronco della pianta vicina e si uniscono in seguito le due parti in modo che i lembi estremi della corteccia si combacino perfettamente fra

Digitized by Google

di loro; quindi si legano le due parti applicandovi sopra il solito unguento o mastice. Qualora l'estremità del ramo sia di una grossezza non molto diversa di quella del tronco sul quale debb'essere applicata, si praticano in allora sul ramo e sul tronco due incavi opposti (figura 33); facendo in seguito combaciare le ferite e le rispettive corteccie si legano fortemente, acciò non possano spostarsi; l'anno dopo si recide l'estremità del ramo applicato in modo che le due piante non formino che un sol cordone continuato.

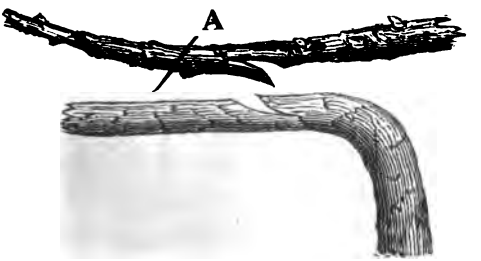


Fig. 33. — Innesto dei cordoni orizzontali fra di loro.

Non possiamo a meno di raccomandare caldamente agli amatori la coltivazione dei meli a cordoni orizzontali, perchè in tal modo si possono ottenere in capo

Fig. 34. — Pianta di Melo coltivata a cordoni orizzontali

a tre o quattro anni una quantità di frutti belli e perfetti, i quali essendo come infilzati lungo i cordoni, producono certamente un effetto assai piacevole (fig. 34)

Digitized by Google

Dovremmo qui parlare del modo con cui si raccolgono, si conservano e si spediscono le mele; ma siccome dovressimo dire le stesse cose per gli altri frutti, crediamo meglio di trattare separatamente del fruttaio, indicando ivi le operazioni principali relativamente alla conservazione dei frutti.

Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Mele.

Mela Carlo di Finale (fig. 35). — Frutto piuttosto grosso regolarmente turbinato. Buccia liscia, tinta in fondo di giallo cereo, lucente. Polpa finissima, croccante, ma morbida, profumata e sugosa. Pianta fertile. Maturanza dal novembre al febbraio. Varietà utile per i siti caldi.

Fig. 35. — Mela Carlo di Finale.

Mela Corpendola verde. — Frutto di media grossezza, compresso alla base, di forma semisferica, peduncolo corto e sottile. Buccia color verdastro ruggineo, la quale si aggrinza alla maturanza. Polpa carnosa, fina, tenera e delicata, il di cui punto di maturanza è appunto quando la buccia si aggrinza, ed in allora il sugo diventa grazioso, aromatico, senza acidità. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre fino alla fine di marzo.

Mela Corpendola grigia. — Frutto di media grossezza. Buccia di color giallognolo grigio alla sua ma-

Digitized by Google

turanza. Polpa soda, sugosa, piuttosto acidula. Pianta fertile. Maturanza dal gennaio all'aprile.

Mela Calvilla brizzolata. — Frutto grosso, rotondo. Buccia giallognola, brizzolata di rosso bruno. Polpa biancastra, fina, sugosa, dolce. Pianta fertile. Maturanza in dicembre.

Mela Calvilla bianca d'inverno. — Frutto grosso. Buccia color giallo pallido sfumato di verde. Polpa fina, tenera, di gusto delicato. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre all'aprile.

Mela Calvilla rossa d'autunno. — Frutto di media grossezza, conico. Buccia in parte solcata di rosso scuro e profumata come di viola. Pianta fertile. Maturanza dall'ottobre al maggio.

Mela Calvilla d'estate. — Frutto di media grossezza, conico. Buccia bianca con striscie rosse. Polpa poco sapida, avendo solo il merito della precocità. Pianta fertile. Maturanza in agosto.

Mela Calvilla Imperatore Alessandro. — Frutto grosso, turbinato. Buccia gialla con striscie rosse. Polpa granulata, sugosa, molto profumata. Pianta fertile. Maturanza dal novembre al febbraio.

Mela d'Astracan. — Frutto di media grossezza. Buccia di color bianco latteo, trasparente, lucida. Polpa bianca, croccante, gentile, ma poco sapida. Pianta poco fertile. Maturanza in settembre.

Mela Azzerola. — Frutto piccolo. Buccia di un color rosso brillante. Polpa bianca di un tessuto frangente, delicata e fina. Pianta fertilissima e pregiata in molte parti d'Italia, specialmente in Toscana, ove i frutti brillanti formano nell'inverno l'ornamento di tutte le tavole. Maturanza dal dicembre al maggio.

Mela Pupina. — Frutto di media grossezza. Buccia in principio verdastra, la quale diventa quasi gialla

Digitized by Google

con macchie rosse alla maturanza. Polpa carnosa, morbida e dolce. Pianta fertile. Maturanza dal gennaio all'aprile. Queste mele nel Veneto ed in altri luoghi d'Italia ricevono anche il nome di mele Appie, e si coltivano assai nei luoghi montuosi.

Mela Reale d'Inghilterra. — Frutto grosso, rotondo. Buccia verde volgente al giallo con striscie rosse alla maturanza. Polpa fina, delicata. Pianta fertile. Maturanza in ottobre e novembre.

Mela renetta vera (fig. 36). — Frutto di media grossezza oblungo. Buccia dapprima verde, la quale acquista una bella tinta giallognola alla maturanza. Polpa fina, carnosa, saporita, la quale conserva appena un po' d'acidità per renderla gradevole; la buccia si aggrinza alla maturanza e si conserva in questo stato quasi per un anno intero; la qual cosa rende questo frutto uno dei più pregevoli della specie. Pianta fertile.

Fig. 36. — Mela Renetta.

Mela Renetta di Spagna. — Frutto grosso. Buccia giallognola dilavata di rosso con macchie brune. Polpa carnosa, giallognola, fina, mancante quasi di acidità. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre al febbraio.

Mela Renetta Reale d'Inghilterra. — Frutto di media grossezza, rotondo. Buccia gialla macchiata di rosso. Polpa giallognola, profumata, acidula. Pianta fertile. Maturanza dall'ottobre al gennaio.

Digitized by Google

Mela Ruggine Toscana, o Mela Borda. — Frutto di media grossezza. Buccia aspra al tatto, di color verdastro sudicio, tigrata di bruno. Polpa sugosa, gentile. Maturanza dal dicembre al febbraio. Questa mela è molto stimata in Toscana.

Coltivazione del PERO.

Il Pero (*Pyrus communis*, fig. 37), fu ritrovato in istato selvatico in quasi tutte le regioni temperate del globo. La sua importanza come pianta fruttifera era conosciuta fino dai più remoti tempi ove già si fabbricavano colle frutte delle bevande fermentate. Infatti secondo Fortunato di Poitiers il sugo fermentato del Pero e del melo figurava già fin dal 587 sulla tavola di Santa Radegonda regina di Francia. Colla maggiore produzione del vino, l'uso del sidro diventa ogni giorno più limitato, quantunque nella Germania e nella stessa Francia si faccia ancora di questa bevanda un notevole consumo.

Fig. 57. — Pero.

Condizioni di clima e suolo. — Il pero si adatta facilmente in tutte le terre, purchè non soverchiamente calcaree nè troppo aride; i terreni ove maggiormente prospera sono quelli ove la terra vegetale giunge fino ad una certa profondità, e questi di consistenza media, come le terre argillo-calcaree argillo-silicee.

Coltivazione del Pero all'aperto nelle campagne. — La coltivazione del Pero ad alto fusto nelle campagne non differisce dalla coltivazione del melo, essendo applicabili ad esso tutte le operazioni che abbiamo accennate per quest'ultimo; epperciò scelte le piante che

Digitized by Google

si vogliono coltivare ad alto fusto, le quali per le grandi coltivazioni si richiedono di preferenza innestate sul pero nato di seme, si piantano colle dovute cure, non omettendo in seguito nessuna delle operazioni che abbiamo raccomandate pel melo, onde ottenere piante non solo di bell'apparenza, ma il più lungamente possibile in istato sano e fertile.

Abbiamo detto che i meli coltivati ad alto fusto impiegano otto e perfino dieci anni prima di recar frutti; i peri, quantunque impieghino meno, tuttavia occorrono sempre sei ad otto anni; per la qual cosa raccomandiamo giovarsi di preferenza di piante già innestate in vivaio, piuttostochè soggetti selvatici da innestarsi in seguito a dimora.

Coltivazione e potatura del Pero nei frutteti chiusi. (fig. 23 e 30). — Il Pero piucchè il Melo si coltiva nei frutteti sotto diverse forme, piegandosi desso a tutte le esigenze e a tutti i capricci del coltivatore, per modo che volendo descrivere qualcheduna di queste forme, diventa necessario il far precedere la denominazione di quelle parti che hanno maggiore relazione colla fruttificazione, e coll'ossatura delle piante.

Delle Gemme. — Sovra quasi tutte le piante fruttifere epperciò anche su quelle a frutti a granelli e specialmente sul Pero, si distinguono due specie di gemme di cui le une sono destinate a produrre esclusivamente rami, e queste s'incontrano sovra tutte le parti dell'albero, cioè tanto sopra i rami giovani, che sopra gli adulti, e si chiamano perciò gemme-rami; le altre si chiamano gemme-fiori e compaiono solamente sopra i rami allorquando hanno per lo meno due o tre anni. Nei peri e negli altri alberi a frutti a granelli si trovano ancora delle altre gemme, che i pratici chiamano avventiccie, le quali sono poco o niente visibili, ma che

Digitized by Google

il coltivatore se ne vale per i raccorciamenti e rinnovamenti, come vedremo.

Dei Dardi. — Chiamansi con questo nome quei piccoli rami della lunghezza da 1 a 5 cent. che trovansi impiantati lungo i giovani rami di prolungamento, nello spazio compreso fra i due primi terzi della loro lunghezza, i quali, lungo il primo terzo dal punto d'inserzione di cotesti rami di prolungamento, si manifestano della lunghezza appena di pochi mill. ricoperti di scaglie, mentrechè quelli più verso l'estremità raggiungono anche la lunghezza da 5 a 6 cent., e sono duri, piuttosto acuti verso l'estremità, rassomigliando quasi ad altrettante spine. Queste produzioni possono convertirsi in produzioni fruttifere semprechè le piante vengano potate da un abile coltivatore.

Dei Borsetti. — I primi dardi di cui abbiamo parlato, cioè quelli della lunghezza di pochi mill., che i Francesi distinguono ancora col nome di Lamborde (*Lambourde*), si allungano nei due anni successivi producendo alla loro estremità delle gemme fiorifere, ove in seguito alla fioritura si manifesta una specie di rigonfiamento che i pomologi chiamano borsetto (fig. 38),

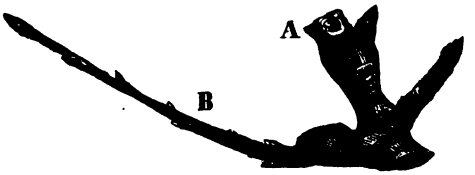


Fig. 38. — Borsetti del Pero.

non tanto riguardo alla forma di una borsa che molti vogliono raffigurare, quanto perchè questi borsetti sono come altrettanti ricettacoli di gemme fiorifere A (fig. 38).

Digitized by Google

Talvolta però queste gemme si trasformano in ramicelli esili B (fig. 38), i quali possono egualmente essere trasformati in rami fruttiferi smozzandoli in primavera al di sopra di pochi centim. dalla loro inserzione.

Dei Brindilli. — I brindilli sono piccoli rami gracili della lunghezza da 10 a 15 cent. (fig. 39), i quali nelle piante vigorose diventano della massima utilità, perchè si trovano ovunque e concorrono come i dardi ad accrescere le produzioni floreali. Quando i brindilli sono minuti nella loro lunghezza di bottoni, prendono in allora il nome di rami-fiori. Sovra le piante deboli però dessi sono di poca utilità e talvolta anche dannosi, perchè nelle piante deboli le parti floreali abbondano sempre più del bisogno.

Fig. 39. Brindillo del Pero.

Dei rami-fiori o frutti. — I rami-fiori o frutti, vengono considerati propriamente come tali, quando le gemme di cui sono muniti nella loro lunghezza sono per la più parte gemme floreali, e le altre produzioni si compongono di dardi-borsetti, ecc. (fig. 40). Accade però che in certi rami queste produzioni non sono bastantemente distinte, ma si considerano come rami-fiori quando gli organi floreali distinti abbondano maggiormente.

Fig. 40. Ramo-fiori o frutti del Pero.

I rami-fiori prendono col tempo delle dimensioni considerevoli, cioè si suddividono in molte parti munite di produzioni floreali, le quali essendo sproporzionate col vigore del ramo ne minacciano il deperimento. L'abilità del coltivatore con-

Digitized by Google

siste nel sapere sopprimere una parte di queste produzioni, onde conservare vigore nelle piante, ed assicurare la continua produzione dei frutti.

Delle parti del Pero relativamente alla sua ossatura nella forma di cono (fig. 41). — Allorquando parleremo del pesco da coltivarsi a spalliera daremo altresì la nomenclatura delle parti che costituiscono l'ossatura delle forme adatte per spalliera, essendo e forme e nomenclatura le stesse per il pesco e per il pero; limitandoci qui pertanto a descrivere un po' più minutamente le forme del pero a cono, ci limiteremo eziandio a nominare le parti principali che concorrono a costituire questa forma.

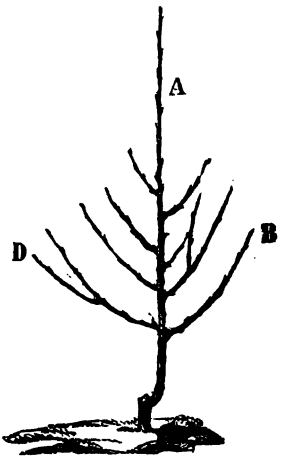


Fig. 41 — Pianta di Pero a piramide o cono. *A* asta principale; *B* branca laterale; *D* branca laterale biforcata.

Nelle piante a forma conica il fusto che ne forma l'asse centrale, chiamasi branca madre centrale ed anche branca unica; l'allungamento annuo di questo fusto in seguito alla potatura chiamasi asta o freccia della pianta A (fig. 41). Chiamansi poi branche laterali quei rami che nelle piante di forma conica si trovano impiantati in giro lungo la branca madre centrale BD (fig. 41); chiamansi poi branche laterali biforcate quando le branche lungo il fusto si dividono in due D (fig. 41), la qual cosa accade allorquando il potatore promuove queste biforcazioni per riempiere dei vuoti, onde rendere le piante uniformi.

Digitized by Google

Alcune operazioni complementari relativamente alla potatura del Pero ed altre piante a frutti a granelli. — Molte operazioni si possono fare indifferentemente sovra le piante a frutti a granelli come su quelle a frutti a nocciuolo, epperciò quelle che sono comuni a queste due divisioni, verranno trattate allorquando parleremo del *Pesco*, limitandoci qui ad indicare brevemente quelle operazioni, per mezzo delle quali viene accelerata la fruttificazione, come l'indebolimento delle piante troppo vigorose, l'infrangimento dei rami al tempo della potatura in primavera, e l'infrangimento estivo dei ramicelli; come pure quelle che giovano a rinvigorire le piante, come la diminuzione delle gemme fiorifere all'epoca della potatura d'inverno, la diminuzione dei frutti, ed il raccorciamento delle branche.

Nelle terre molto fertili e non soggette a siccità accade sovente che per un eccessivo vigore le piante abbondano di preferenza in produzioni legnose, mentrechè i rami-fiori o non compaiono, o sono lungi dall'essere in proporzione col vigore dell'albero; per cui se non ha luogo un indebolimento, non si potrà ottenere una pronta fruttificazione ed aumentare la quantità dei frutti. Per facilitare la formazione delle gemme fiorifere si diminuisce l'eccessiva vigoria nel giovine albero coll'aprire una fossa all'ingiro del tronco alla distanza di 75 cent. od un metro, colla profondità di un metro circa; questa fossa si riempie con frantumi o terra ghiaiosa acciò le radici incontrino un magro pascolo; — in altri casi si tagliano corti i rami-legno lasciando intatti i rami-fiori; — in altri infine s'incurvano i rami piegandoli verso terra e si mantengono in questa posizione col mezzo di pesi adatti.

Dell'infrangimento. — Quest'operazione che sarebbe nociva per il Pesco, riesce molto utile per il Pero e

Digitized by Google

tutte le piante a frutti a granelli; dessa consiste nel rompere invece di tagliare quei rami lunghi deboli che si vogliono ridurre a rami fruttiferi. Per fare questo infrangimento si appoggia il taglio del potatoio contro il ramo al punto che si vuol recidere; rovesciando col pollice questo ramo sopra la lama, si procurerà di svellerlo con un leggero movimeoto della mano. Questo modo di tagliare i rami produce sopra di essi una piccola ammaccatura che, cicatrizzandosi più difficilmente, vi cagiona un leggero indebolimento, per cui le restanti gemme si svolgono più facilmente in gemme fiorifere.

Dell' infrangimento estivo. — L'infrangimento di cui abbiamo parlato antecedentemente, entra nel novero di quelle operazioni che si fanno in primavera, designate generalmente col nome di potatura a secco, perchè si fanno prima che le piante entrino in vegetazione, epperciò ancora prive di foglie e fiori; ma dobbiamo qui indicare un altro infrangimento, che chiameremo infrangimento estivo, ancora poco diffuso, di maniera che noi stessi prima di praticarlo, non ebbimo sentore che autori antichi e moderni ne abbiano fatta menzione.

L'idea dell'infrangimento estivo che intendiamo qui di descrivere, nacque dal bisogno di rendere fruttifere certe piante di Peri e di Meli che per eccesso di vigore abbondavano in produzioni legnose, piuttostochè munirsi di rami produttori floreali; epperciò nel luglio del 1864 ci determinammo di prendere quei ramicelli lungo le branche che a quell'epoca avevano raggiunta la lunghezza di 40 a 50 cent., e romperli colle dita al di sopra di 8 a 10 cent., dal punto della loro inserzione, in modo però che rimanessero ancora attaccati per metà, ed in questa maniera si lasciarono i ramicelli penzolare alle piante stesse (fig. 42), i quali dopo quest'o-

Digitized by Google

perazione, dobbiamo confessare non presentavano un aspetto molto piacevole; le foglie dei ramicelli infranti

Fig. 42. — Ramicello del Pero infranto nel mese di luglio.

appassirono in sulle prime, ma più tardi rinfrescaronsi, ed in seguito con nostra soddisfazione ebbimo ad accorgerci che i ramicelli avevano cessato di vegetare e per

Digitized by Google

conseguenza di allungarsi, ma che le prime gemme al di sopra all'infrangimento presentavansi sotto la forma di gemme floreali, piuttostochè di gemme legnose. Nell'autunno queste gemme floreali divennero più pronunciate ed acquistarono la forma di piccoli dardi (fig. 43), la qual cosa ci diede la certezza che in capo a due anni avrebbero prodotti i rispettivi frutti.

Fig. 43. — Dardi emessi in seguito all'infrangimento estivo.

Dobbiamo qui avvertire i coltivatori che vorranno esperimentare quest'infrangimento, di non essere troppo premurosi nel raccorciare questi ramicelli così infranti, e soprattutto non raccorciarli sopra una gemma posta al-

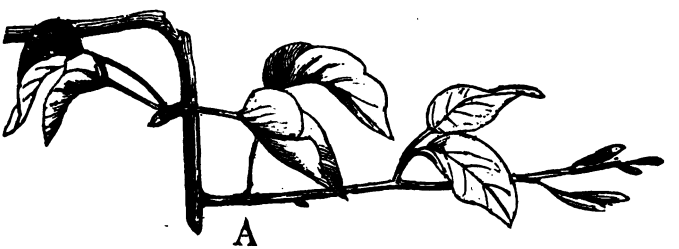


Fig. 44. — Ramicello di Pero infranto e raccorciato precocemente. *A* Ramicello anticipato.

l'infuori, perchè in tal caso si promuove facilmente lo sviluppo di un ramicello anticipato A (fig. 44), ove si sarebbe formata una gemma floreale.

Digitized by Google

Le speranze concepite intorno a questa nuova operazione non rimasero deluse, perchè due anni dopo ebbimo la soddisfazione di vedere svilupparsi e portare a perfetta maturanza due o tre frutti di Pere e Mele sopra ogni ramo in tal modo infranto (fig. 45 e 46), e quel che più importa colla certezza di vedere assicurata la produzione che d'allora in poi si mantenne costante.

Fig. 45. — Fruttificazione sovra un Pero dopo due anni d'infrangimento.

Nel raccomandare quest'operazione agli amatori dobbiamo di nuovo avvertire che dessa non può applicarsi a caso sovra tutte le piante, ma debb'essere riserbata per quelle adulte bensì, ma che per un eccessivo vigore, la loro fruttificazione viene alquanto ritardata.

Abbiamo parlato di operazioni intorno a quelle piante, che per un eccessivo vigore ritardano a produrre frutti, e che perciò rendesi necessario un indebolimento; ora parleremo di qualche operazione nel senso contrario, cioè di quelle che giovano ad infondere nuovo vigore nelle piante esili e malaticcie, le quali minacciano sterilità o deperimento precoce.

Allorquando una pianta giovine accusa deperimento, è necessario in primo luogo verificare se la causa deriva dalla natura ingrata del suolo, ovvero dall'essere

Digitized by Google

stata piantata troppo profondamente; nel primo caso è necessario fare un largo scavo all'ingiro, estrarre la

Fig. 46. — Fruttificazione degli anni successivi.

terra impropria e rimpiazzarla con buon terriccio, od anche fior di terra estratta dalla superficie dei campi lavorati, procurando di farne penetrare frammezzo alle radici senza offenderle; qualora poi il deperimento sia

Digitized by Google

cagionato dall'essere le piante piantate troppo profondamente, la qual cosa è facile a constatarsi da certi segni esteriori, come l'apparizione delle muffe che si manifestano in diverse parti lungo il tronco, per modo che se non vi si pone rimedio, una tal pianta potrà per anni trascinare una vita languente, ma o non produrrà frutti, o li produrrà in quantita minima e di qualità scadente; per rimediare a questo capitale difetto, se la pianta può ancora sopportare il trapianto, la si sradica con molta cura, amputando con un ferro ben tagliente tutte le radici fracide; si prepara un'ampia fossa ove si ripianta collocandola superficialmente come abbiamo raccomandato parlando delle trapiantagioni. — Collocata la pianta, si opera sui rami una rigorosa potatura onde promuovere lo sviluppo di nuove gemme e ricostituirne in tal modo l'ossatura.

Della diminuzione delle gemme floreali e dei frutti. — Nei Peri ed in generale sopra le piante fruttifere a granelli, coll'invecchiare quelle produzioni floreali che dapprima erano semplicemente dardi, si suddividono, s'allungano negli anni successivi, per cui volendo evitare un agglomeramento di frutti in un punto solo, ed una produzione troppo abbondante, le quali cose riescono nocevoli alle piante deboli, si diminuiscono questi organi sopprimendone una parte A B (fig. 47), onde promuovere un maggiore sviluppo di foglie, siccome quelle che concorrono in gran parte all'alimentazione delle piante.

Fig. 47. — Diminuzione di un ramo produttore florente.

La diminuzione dei frutti conduce allo stesso risultato, ma perchè questa diminuzione abbia la sua maggior efficacia, fa d'uopo effettuarla allorquando i frutti hanno

Digitized by Google

appena raggiunto il quinto od il quarto della loro grossezza, facendo questa diminuzione in ragione inversa della robustezza delle piante, ove talvolta si giunge perfino a sopprimerli interamente per salvare certe piante deboli da un'intera rovina.

Del raccorciamento. — Il raccorciamento di cui qui intendiamo parlare è un' operazione piuttosto radicale che si effettua intorno a quelle piante che o per difetto di una potatura male applicata, o per deficienza di sostanze nella terra, o per effetto di una fruttificazione sproporzionata alle loro forze, minacciano un' anticipata decrepitudine. Quando tali piante possedono ancora i loro tronchi non tarlati nè fracidi, si possono talvolta richiamare a nuovo vigore, raccorciando interamente tutti i rami o branche secondo la forma che desse debbono avere Nella figura 48 noi abbiamo scelto una pianta di Pero a forma di cono, alla quale avendo raccorciate tutte le branche lungo il fusto e ribassata l'estremità

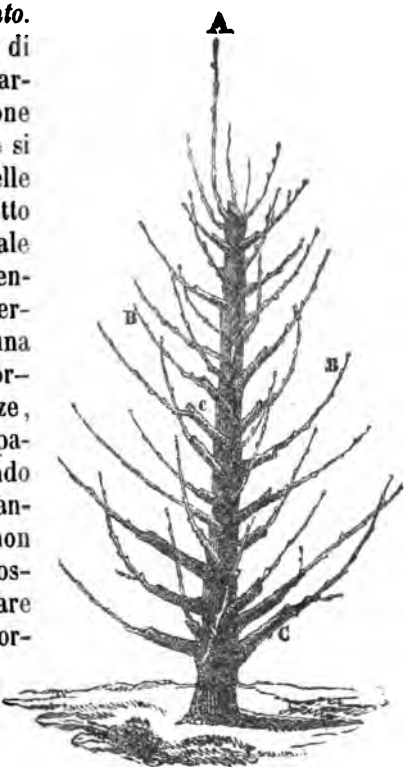


Fig. 48. — Raccorciamento generale delle branche di un Pero coltivato in forma di cono.

Digitized by Google

del medesimo, avendo contemporaneamente aggiunta una dose di terriccio sulle radici, questa pianta riprese nuovo vigore ed in capo a tre anni incominciò a riprodurre frutti in abbondanza e perfetti.

Quest'operazione si può effettuare sovra tutte le piante fruttifere a granelli, qualunque sia la loro forma, purchè il loro deperimento non sia troppo inoltrato, e che il potatore abbia cura di eseguire le amputazioni con un ferro bene affilato, e fare i tagli in senso obliquo e possibilmente colla piaga rivolta al nord, spalmando questa immediatamente con catrame minerale o con mastice.

Potatura del Pero a forma conica, detta piramidale. — Volendo eseguire in un frutteto una piantagione di Peri da potarsi a forma conica, si osserva in primo luogo la natura del terreno, il quale se molto ferace e bene esposto, dopo le necessarie operazioni per provvedere allo scolo delle acque mediante una buona livellazione, si segnano con appositi pali le rispettive distanze, disponendoli a scacchiere *(quinconce)* alla distanza di m. 3,50 (fig. 49), se il terreno è di natura ferace, ovvero di soli m. 2,60 se il terreno è di natura mediocre (fig. 50).

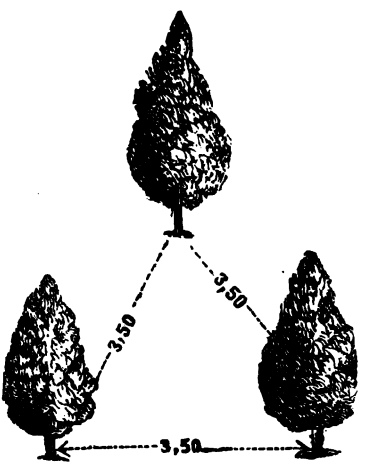


Fig. 49.
Piantagione di Peri in terreno ferace.

Dalle operazioni che indicheremo in seguito si vedrà

Digitized by Google

come le piante impieghino parecchi anni prima di occupare un certo spazio, per cui in date circostanze si

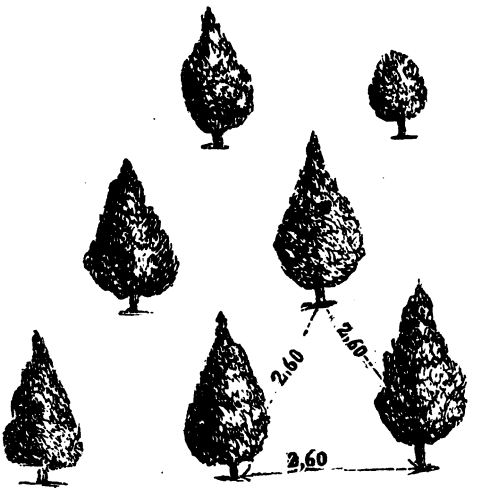


Fig. 50. — Piantagione di Peri in terreno mediocre.

può aggiungere una fila di piante intermedie AAA (fig. 51), e queste dopo cinque o sei anni di buona coltivazione si possono estrarre e ripiantare in altro luogo senza che abbiano menomamente a soffrire, nè ritardare la loro fruttificazione (fig. 51).

Primo anno di piantagione.

Generalmente le piante che si ricevono dai vivai degli stabilimenti di orticoltura, non avendo che un anno d'innesto, al primo anno della loro piantagione non ricevono alcun taglio, perchè in questo primo periodo abbisognano del concorso di tutte le loro foglie per l'ingrossamento del fusto e per facilitare l'accre-

Digitized by Google

scimento delle radici; meno certi casi eccezionali, ov-

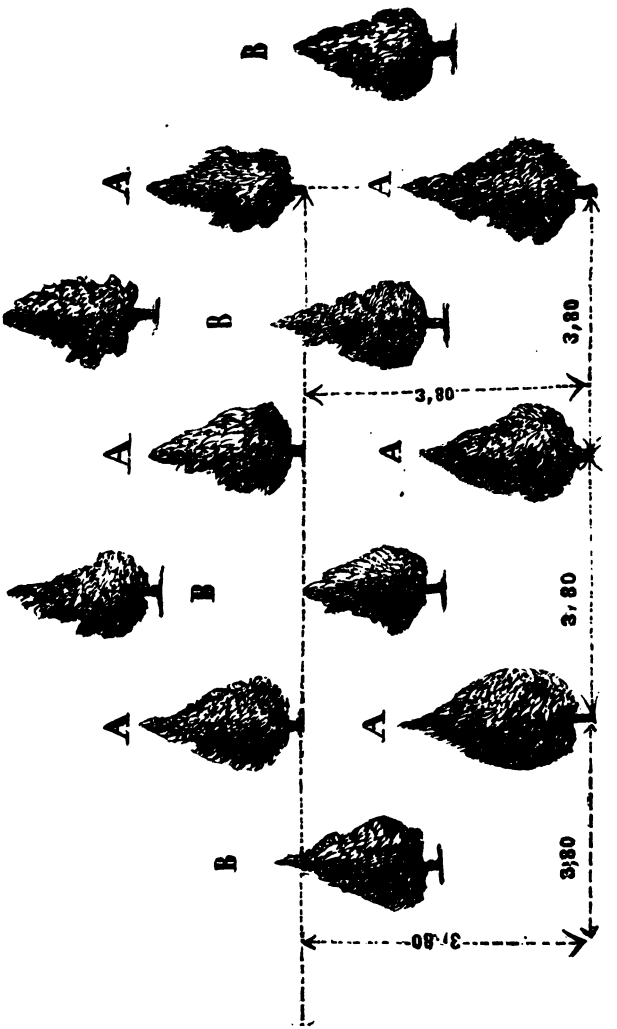


Fig. 51. — Piantagione di Peri da diradarsi in seguito.

vero che le piante avessero sofferto nelle radici, in

Digitized by Google

allora si devono tagliare le estremità dei fusti per mantenere un giusto equilibrio. Malgrado l'apparente perdita di un anno, noi consigliamo di scegliere delle piante giovani, salvo il caso di cui parlammo più sopra, di piante che già subirono una potatura regolare per quattro o cinque anni, e che si debbano trasportare a poca distanza, procurando di non offendere le radici ed i rami.

Fig. 52.
Primo taglio.

Primo taglio. — Sia che si voglia effettuare questo primo taglio l'anno dopo la piantagione, come abbiamo suggerito, ovvero tosto dopo la piantagione, in primavera, questo taglio si fa col potatoio ben affilato ad altezza di centimetri 60 dal suolo A (figura 52) per promuovere lo sviluppo di quelle gemme che si trovano lungo il fusto nella parte inferiore, le quali sono destinate a produrre le prime ramificazioni alla base del cono. Questo primo taglio si fa ad eguale altezza anche quando la pianta è munita di piccole ramificazioni A (fig. 53), ed i primi rami BB si tagliano contro il fusto, gli altri collocati più sotto si tagliano sopra la prima ed anche sopra la seconda gemma collocata al

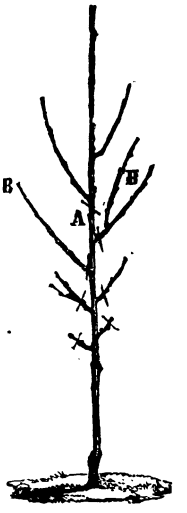


Fig. 53.
Primo taglio sovra una pianta munita di rami.

Digitized by Google

di sotto, e l'ultimo taglio in A (fig. 52 e 53) debb'essere sempre combinato in modo che l'ultima gemma sia collocata dal lato opposto dell'inserzione dell'innesto, onde correggere quella piccola divergenza che si manifesta naturalmente alle inserzioni dei rami.

Quando le gemme lungo il fusto avranno prodotto dei ramicelli della lunghezza di 10 a 15 centimetri, locchè succede verso il principio del mese di giugno, si opera allora lo sfrondamento, il quale consiste in primo luogo nel togliere intieramente tutti i ramicelli dalla base fino all'altezza di 30 centimetri, e gli altri sopra quest'altezza fino alla sommità, distribuirne regolarmente cinque o sei tutt'al più, sopprimendo tutti gli altri. Il ramicello della sommità, cioè quello che deve prolungare l'asta principale, si manterrà in posizione verticale, sostenendolo in certi casi con una piccola bacchetta di legno attaccata al fusto.

Secondo taglio. — Nella primavera seguente la pianta sarà munita di cinque o sei rami, impiantati regolarmente lungo il fusto e di un ramo terminale, ove per ottenere un'egual serie di rami come nell'anno antecedente, si taglia quest'ultimo all'altezza di 45 a 50 centimetri dal punto della sua inserzione e sovra una gemma opposta a quest'inserzione stessa. I rami laterali si tagliano dalla lunghezza di 30 a 35 centimetri i primi posti alla base, e di 20 a 25 centimetri quelli posti superiormente, diminuendo gradatamente e procurando che questo taglio sia sempre fatto sopra una gemma posta esteriormente per evitare delle piegature che produrrebbero un cattivo effetto (fig. 54).

Durante l'estate che segue questo secondo taglio, si procurerà di mantenere egualmente il ramicello terminale in senso verticale, così per tutte le operazioni estive negli anni successivi. I ramicelli che si svolgono lungo

Digitized by Google

questo secondo prolungamento si diminuiscono al tempo dello sfrondamento, cioè verso il principio del mese di giugno, procurando egualmente di lasciarne cinque o sei tutti possibilmente alternati ed equidistanti, e quelli che si svolgono lungo i rami laterali o branche si smozzano appena hanno raggiunto la lunghezza di 6 a 8 centimetri, meno quelli dell'estremità che si lascieranno crescere liberamente onde servano di prolungamento alle branche stesse.

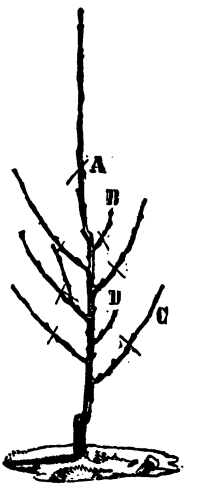


Fig. 54. — Secondo taglio sovra una pianta di Pero a forma conica.

Terzo taglio. — Esaminata la pianta della primavera seguente, si tagliano in primo luogo le branche inferiori allungandole di 30 a 35 centimetri dal punto d'inserzione dell'anno antecedente; i rami che si trovano lungo queste branche, i quali non furono smozzati nell'estate antecedente, si tagliano o s'infrangono della lunghezza di 6 a 8 centimetri, onde far spuntare le gemme fruttifere presso le branche stesse. I rami laterali del piano superiore, cioè quelli emessi lungo il fusto nell'anno antecedente, si tagliano della lunghezza di 25 a 30 centimetri, cioè raccorciandoli gradatamente verso la sommità onde dare alle piante la forma conica ABC (fig. 55).

Quarto taglio. — Esaminata egualmente la pianta, s'incominciano egualmente a tagliare le branche inferiori, le quali si allungano parimente di 30 a 35 centimetri; i rami lunghi di queste che non vennero smozzati nell'estate antecedente si tagliano o s'infrangono della lunghezza di 6 a 8 centimetri, e le produzioni floreali

Digitized by Google

che in quest'anno incominciano a schiudere i loro fiori e produrre qualche frutto si conserveranno con molta diligenza, procurando che i fiori ed i frutti possano godere aria e luce a sufficienza (fig. 56).

Fig. 55. — Terzo taglio.

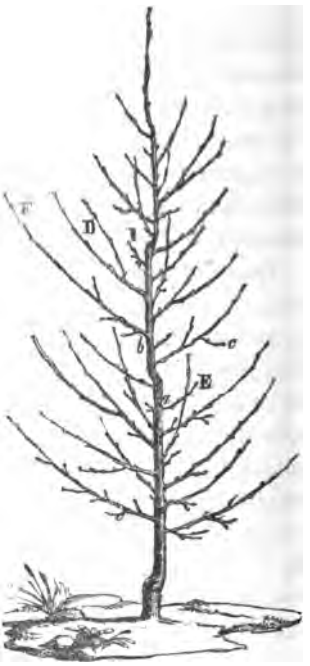


Fig. 56. — Quarto taglio.

Quinto taglio. — Il quinto taglio non differisce gran fatto dai tagli eseguiti negli anni antecedenti, se non che incominciando le piante ad avere un certo sviluppo (fig. 57) colle prime branche laterali inferiori della lunghezza di un metro circa, queste si tagliano perciò un po'meno lunghe degli anni antecedenti qualora il terreno sia di natura mediocre, colle piante

Digitized by Google

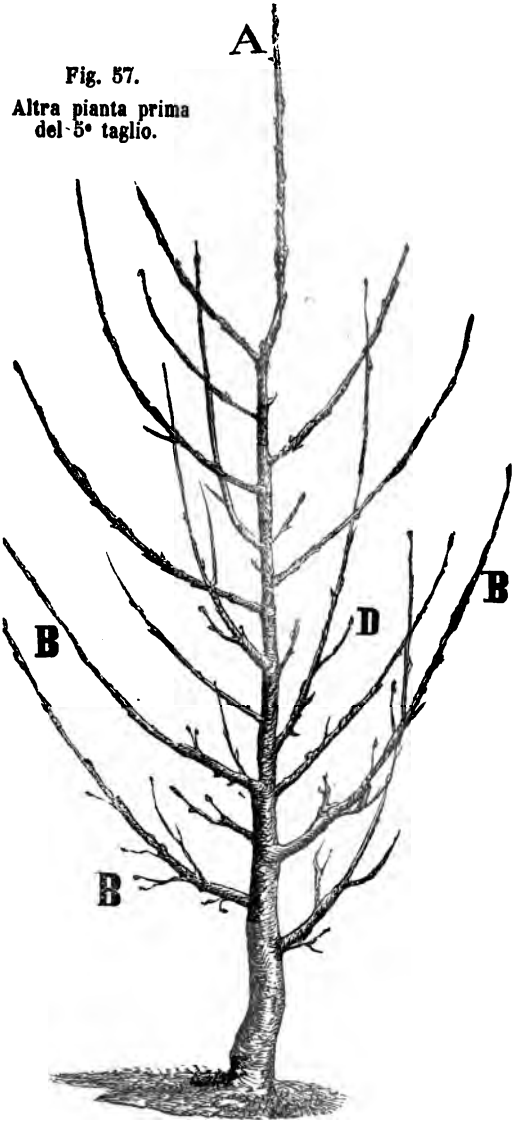


Fig. 57.
Altra pianta prima del 5° taglio.

Digitized by Google

alla sola distanza di m. 2,60 ognuna (fig. 50; quando poi le piante siano state collocate ad una distanza maggiore (fig. 49), in allora si dovrà aspettare un altr'anno per dare alle branche inferiori un allungamento minore. Le altre branche collocate nei piani superiori e la loro asta centrale si tagliano proporzionatamente onde mantenere la forma conica.

Sesto taglio. — Il sesto taglio è in tutto simile al quinto, come il settimo non differisce dal sesto, se non che, oltre alle operazioni ordinarie, le cure si porteranno altresì sovra i rami produttori floreali, intorno ai quali, allorquando avranno fruttificato più volte, e che presenteranno diverse nodosità e divisioni, si faranno le operazioni indicate (fig. 40).

Giunte le piante ad una certa altezza ove riesca incomodo per giungervi all'estremità superiore con una scala portabile, in allora cessa l'allungamento annuo dell'asta centrale, salvo a ribassarla di quando in quando, onde promuovere un nuovo getto vigoroso per attirare la linfa all'estremità, la qual cosa giova assai a mantenere la pianta in istato prospero; le branche laterali si raccorciano egualmente per lo stesso motivo.

Qualora lo spazio che devono occupare le radici sia molto ampio, si potranno allungare maggiormente le branche inferiori, dando proporzionatamente alle piante una base più larga con quella altezza compatibile coi mezzi che ha il coltivatore per potervi arrivare.

Abbiamo detto che il Pero, come molte altre piante, si piega facilmente a tutte quelle forme che meglio talentano al coltivatore, per cui volendo dare a questa pianta la forma di vaso, ovvero coltivarla contro muri a spalliera sotto forme diverse, non si ha che studiare bene il modo con cui si forma l'ossatura che si vuol

Digitized by Google

dare alla pianta, ed applicarvi in seguito le altre operazioni che abbiamo fin qui descritte; per la qual cosa volendo per brevità evitare ripetizioni, indicheremo qui solamente il modo con cui si formano talune di queste ossature o scheletri.

Potatura del Pero coltivato a spalliera in forma di palmetta.

I Peri che si vogliono coltivare a spalliera in forma di palmetta (fig. 58) si piantano alla distanza di 6 a 8 metri gli uni dagli altri con tutte quelle cure antecedentemente indicate.

Primo taglio. — Qualora la pianta non abbia previamente ricevuti nella nestaiuola tre innesti onde formare i tre primi rami, di cui due diventano in seguito le due prime branche della palmetta, si taglia il fusto all'altezza di 30 centimetri circa dal suolo, in modo che si trovi una gemma superiore posta sul davanti, e due più sotto poste una per lato; durante la vegetazione si allevano i tre ramicelli che spuntano da queste gemme sopprimendo tutti gli altri che potrebbero pervenire da altre gemme.

Secondo taglio. — Nella primavera seguente i due rami laterali, ovverosia le due prime branche laterali, si tagliano della lunghezza di 60 centimetri circa sopra una gemma posta all'infuori, e l'asta centrale si taglia all'altezza di 15 centimetri circa sopra una gemma posta gul davanti, non allevando in questo secondo anno che un sol ramo centrale, onde dar luogo ai due laterali di acquistare una maggiore robustezza.

Terzo taglio. — Le due branche laterali si tagliano della lunghezza di 60 centimetri circa dal punto del-

Digitized by Google

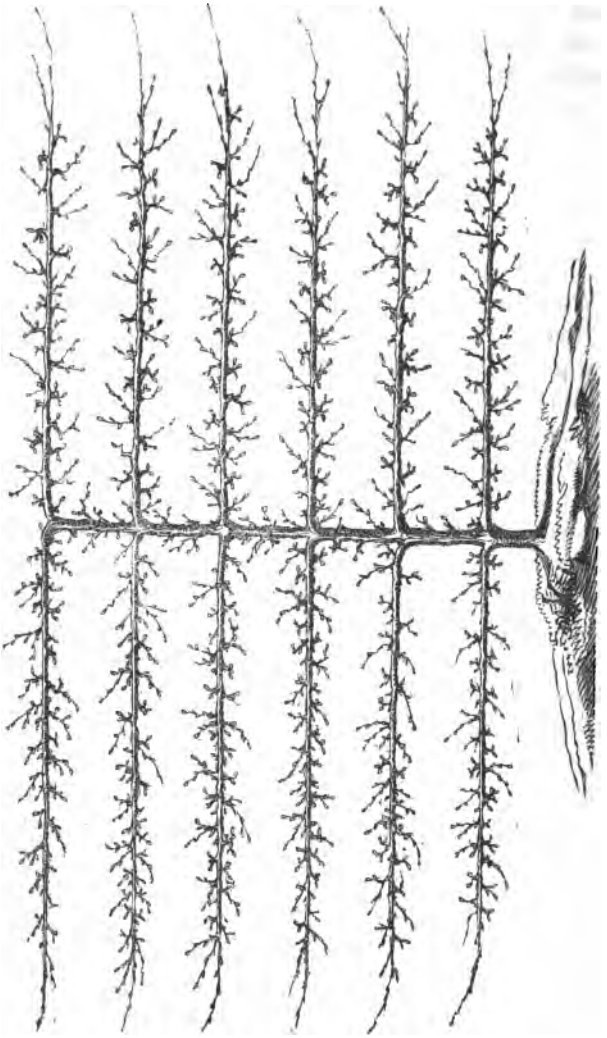


Fig. 58. — Pianta di Pero a palmetta.

Digitized by Google

l'ultima loro inserzione; la branca madre centrale, ovverosia l'asta, si taglia all'altezza di 15 centimetri al di sopra dell'ultima sua inserzione, ossieno 30 centimetri al di sopra delle due prime branche laterali, in modo che si trovi superiormente una gemma posta sul davanti e più sotto due gemme laterali. Durante l'estate si allevano con cura i tre ramicelli prodotti da queste tre gemme, ed i due prolungamenti delle branche laterali.

Quarto taglio. — Da questo momento le due prime branche laterali devonsi abbassare gradatamente ogni anno finchè giungano ad una posizione quasi orizzontale; lo stesso si farà in seguito colle altre. La branca madre centrale si taglia all'altezza di 30 centimetri dal punto della sua inserzione, sempre sopra una gemma posta sul davanti con due più sotto ai lati opposti; tanto il primo che il secondo piano di branche laterali si tagliano della lunghezza di 60 centimetri circa dal punto della loro inserzione, sempre sovra una gemma posta all'infuori o sul davanti.

Quinto taglio. — Ognuna delle branche laterali si taglia della lunghezza di 60 centimetri dal punto della sua inserzione, sempre sopra una gemma posta all'infuori o sul davanti; la branca madre centrale si taglia dessa pure all'altezza di 30 centimetri circa dal punto della sua inserzione.

Sesto taglio. — Al momento di operare il sesto taglio la pianta debb'essere munita di quattro piani di branche laterali, di cui le due prime presso il suolo avranno raggiunta la lunghezza di metri 2,50 circa caduna, per cui se desse trovansi ben costituite, si può d'or in avanti dar loro ogni anno una lunghezza minore fino al congiungimento colla pianta vicina. Le altre branche laterali si tagliano come negli anni antece-

Digitized by Google

Fig. 59. — Spalliera di Peri nel giardino del sig. Cossonet Longpont.

Digitized by Google

denti, ed in egual modo si taglia pure l'asta centrale fino alla totale altezza del muro.

Nel giardino del signor Cossonet Longpont, presso Parigi, abbiamo osservato un metodo molto ingegnoso per condurre i peri a spalliera, il quale consiste nel dare ad una palmetta la forma di un triangolo colla base parallela al suolo, e ad un'altra la forma egualmente di un triangolo, ma colla base alla sommità ed il vertice verso il suolo (fig. 59).

Della mezza palmetta.

Questa disposizione permette di dare maggiore sviluppo alle branche poste alla base, e diminuire l'eccessivo vigore delle branche verso la sommità, la qual cosa sicuramente è molto giovevole, ma richiede molta abilità, e diligenza dalla parte del coltivatore.

La forma a mezza palmetta, come tutte quelle forme le di cui branche formano un'ala sola coll'asse della pianta, riesce più facile per mantenere l'intera piantagione in modo uniforme, perchè appunto quegli accidenti che possono capitare sopra una pianta munita di due ali diminuiscono in questo caso della metà, ed è perciò che la forma a mezza palmetta presentando in parte questo vantaggio, e dall'altro canto una più sollecita formazione dell'intera spalliera, molti pratici presero questa forma in molta considerazione (fig. 60).

Le piante dei peri da coltivarsi a mezza palmetta si piantano alla distanza di metri 2,50 a 3 ognuna, e si tagliano nel primo anno all'altezza parimente di 30 centimetri dal suolo sopra una gemma collocata sul davanti, onde ottenere un buon ramicello di prolungamento ed uno laterale, che si manterrà altresì in senso verticale perchè possa diventare maggiormente robusto.

Digitized by Google

Secondo taglio. — L'asta o branca principale si taglia all'altezza di 60 centimetri dal punto della sua

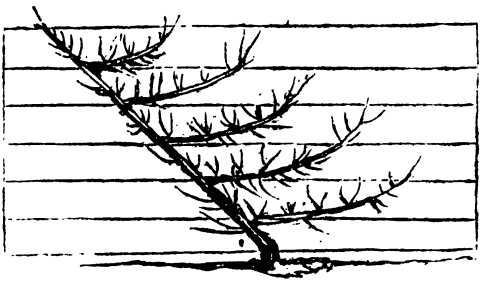


Fig. 60. — Pero a forma di mezza palmetta.

inserzione, e la prima branca laterale della lunghezza di 50 centimetri circa sopra una gemma collocata all'infuori. Durante la vegetazione si allevano lungo la branca principale tre ramicelli, cioè uno alla sommità per prolungamento e due laterali dalla stessa parte del primo, ma alla distanza di 30 centimetri ognuno, i quali diventano in seguito due altre branche laterali, e lungo la prima branca laterale dell'anno antecedente si smozzano i ramicelli allorquando hanno raggiunto la lunghezza di 6 a 8 centimetri, come abbiamo indicato nelle forme antecedenti.

Terzo taglio. — Come nell'anno prima, l'asta principale si taglia della lunghezza di 60 centimetri, inclinando la pianta in senso opposto alle branche laterali, per modo che dopo due o tre inclinazioni, negli anni successivi queste raggiungono a formare un angolo di 45 gradi (fig. 61). La prima branca laterale inferiore si taglia egualmente della lunghezza di 50 centimetri circa dal punto della sua inserzione, e di egual lunghezza dal punto della loro inserzione si tagliano

Digitized by Google

le due branche laterali superiori, inclinandole gradatamente finchè giungano a formare come una linea orizzontale.

Queste operazioni si ripetono in egual modo finchè le piante abbiano raggiunto l'altezza voluta, la qual cosa, come si scorge, si ottiene in molto minor tempo che colle forme indicate precedentemente (fig. 61).

Fig. 61. — Spalliera compiuta di piante a mezza palmetta.

Potatura del Pero coltivato sotto forma di cordone obliquo. — Allorquando parleremo del Pesco, daremo la figura dei cordoni obliqui, la quale è identica per ambedue le specie, notando quivi solamente come i peri coltivati sotto questa forma impiegano appena tre o quattro anni per compiere interamente una spalliera dell'altezza di tre metri a tre metri e mezzo, mentre che per la mezza palmetta ne impiegherebbero cinque o sei, e per la palmetta otto o dieci; per la qual cosa parrebbe a prima vista che si debba

Digitized by Google

dare la preferenza ai cordoni obliqui; ma a questo riguardo dobbiamo osservare che si richiedono una quantità molto maggiore di piante, dovendo desse piantarsi alla sola distanza di 40 ovvero 80 centimetri ognuna, secondochè i cordoni obliqui sono doppi o semplici, e d'altra parte non dobbiamo tacere che le piante così vicine esauriscono facilmente il terreno ed illanguidiscono più facilmente, a meno di sostenerle efficacemente con opportuni lavori ed ingrassi.

Delle forme a zig-zag. — Certi pomologi, osservando come le piante trattate col sistema obliquo presentano nei primi anni specialmente dopo la loro piantagione una vegetazione in certi casi troppo rigogliosa, immaginarono per mezzo di ripetuti angoli, a cui sottopongono annualmente i tronchi delle piante, di rallentare l'eccessivo vigore ed ottenere con ciò migliori risultati (fig. 62).

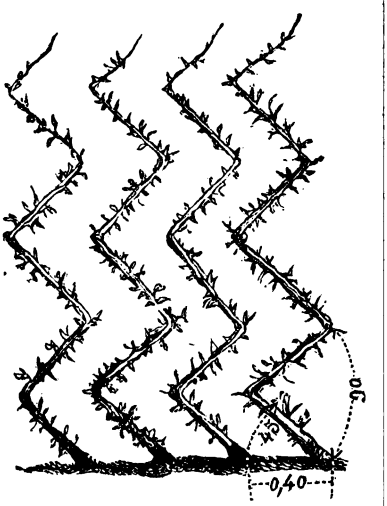


Fig. 62.
Spalliera di Peri coltivati a zig-zag.

Relativamente ai tagli annuali onde ottenere le summentovate forme a zig-zag (fig. 62), questi si fanno nello stesso ordine che abbiamo finora indicato, cioè si tagliano ogn'anno i tronchi della lunghezza di 60 centimetri sopra ogni nuovo accrescimento, e tutti questi tagli si fanno sopra una gemma possibilmente laterale

Digitized by Google

rivolta dalla parte che deve seguire l'inclinazione; nell'anno dopo si tagliano di eguale lunghezza, ma sovra una gemma dal lato opposto, onde ottenere una continuazione di lati paralleli cogli angoli equidistanti.

Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Pere.

Pera Camoina o Camoglina. — Frutto piccolo, oblungo (fig. 63). Buccia giallognola. Polpa d'un profumo particolare, poco sugosa. Pianta fertile ed apprezzata per la sua grande precocità. Maturanza in luglio.

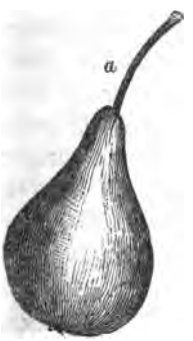


Fig. 63.
Pera camoina.

Fig. 64. — Pera citrone dei Carmelitani scalzi.
(*Citron des Carmes*).

Pera Citrone dei Carmelitani. — Frutto piccolo. Buccia gialla, talvolta dilavata di rosso dalla parte del sole. Polpa bianca, semi-croccante, fina, sugosa, poco profumata. Pianta fertile. Maturanza in luglio (fig. 64).

Pera Epargne. — Frutto piccolo oblungo. Buccia color verde-olivastro, macchiata di rosso dalla parte del sole. Polpa bianca, fina, liquescente, zuccherina, leggermente acidula. Pianta fertile. Maturanza in agosto.

Digitized by Google

Pera Angelica o Pera Fico. — Frutto di media grossezza, oblungo. Buccia gialla volgente ad un bel rosso dalla parte del sole. Polpa sugosa, croccante. Pianta fertile. Maturanza in settembre. Questa pera è molto coltivata nel Veronese, nelle Romagne ed in molte altre parti d'Italia.

Pera Brutta e Buona. — Frutto piccolo. Buccia ricoperta d'una ruggine verdastra. Polpa bianca, sugosa, liquescente, molto gradevole al palato. Pianta fertilissima. Maturanza in settembre. Questa pera è molto coltivata e stimata nel Piemonte.

Pera Spadona. — Frutto di media grossezza, oblungo. Buccia verde, la quale si vela di una macchia rossa dalla parte del sole. Polpa fina, morbida, molto sugosa. Pianta fertile. Maturanza in agosto e settembre. Questa pera è assai pregiata in molte parti d'Italia.

Pera Butirro Bianca. — Frutto di media grossezza. Buccia giallognola, la quale acquista una tinta rossigna dalla parte del sole. Polpa bianca, fina, liquescente, zuccherina, molto delicata. Pianta discretamente fertile a buona esposizione e molto apprezzata nei frutteti. Maturanza in settembre.

Pera Buona d'Egé. — Frutto di media grossezza, oblungo. Buccia di color verde pallido. Polpa fina, liquescente, zuccherina, profumata. Pianta discretamente fertile, molto stimata. Maturanza in settembre ed ottobre.

Pera Delizia d'Hardempont. — Frutto di media grossezza. Buccia color verde chiaro. Polpa bianca, liquescente, fina. Pianta discretamente fertile. Maturanza in ottobre.

Pera Butirro d'Amanlis. — Frutto di media grossezza, oblungo. Buccia color verde chiaro con punte brune. Polpa verdastra, liquescente, fina. Pianta fertile, molto stimata. Maturanza in ottobre.

Digitized by Google

Pera Butirro Capioumont. — Frutto di media grossezza. Buccia color verde chiaro. Polpa bianca, sugosa, un po' granulata. Pianta assai fertile. Maturanza in ottobre.

Pera Albero curvo. — Frutto grosso. Buccia verdastra. Polpa sugosa, zuccherina, bianca. Pianta fertile. Maturanza in ottobre.

Pera Orfana di Colmar. — Frutto grosso, regolare. Buccia color giallo con macchie brune. Polpa giallognola gradevole al palato, sugosa, profumata. Pianta fertile. Maturanza in ottobre.

Pera Butirro grigia. — Frutto grosso, conico. Buccia verdastra con macchie brune. Polpa bianca molto liquescente, granulata, acidula. Pianta fertile, molto stimata. Maturanza in ottobre e novembre.

Pera Duchessa d'Angoulême. — Frutto grossissimo, oblungo, rigonfio all'estremità, accusando delle protuberanze (fig. 65). Buccia ruvida di color verde giallognolo, punteggiata con macchie brune. Polpa molto sugosa un po' granulata, zuccherina, profumata. Pianta molto stimata. Maturanza in ottobre e novembre.

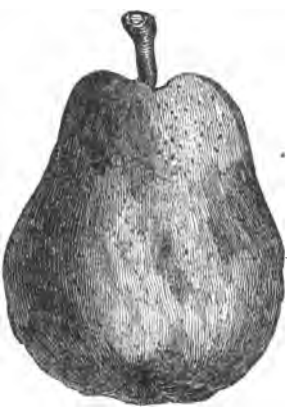


Fig. 65.
Pera *Duchesse d'Angoulême.*

Pera Graslin. — Frutto grosso, rigonfio all'estremità. Buccia gialla colorata dalla parte del sole con macchie brune. Polpa biancastra, sugosa, molto zuccherina, profumata. Pianta fertile. Maturanza in novembre.

Digitized by Google

Pera Butirro Diel. — Frutto grosso sovente variabile nella forma. Buccia color giallognolo con punti bruni. Polpa bianca granulata, consistente, molto sugosa. Pianta fertile, molto stimata. Maturanza in novembre e dicembre.

Pera Passatutte. — Frutto di media grossezza. Buccia giallognola colorata di un rosso vivissimo. Polpa bianca, croccante, sugosa, squisita. Pianta fertile che si coltiva molto nel Veneto, ov'è molto stimata. Maturanza in novembre e dicembre.

Pera Napoleone. — Frutto di media grossezza, di forma variabile. Buccia gialla, liscia. Polpa fina, sugosa, zuccherina. Pianta fertile. Maturanza dal novembre al gennaio.

Pera Consigliere della Corte. — Frutto grosso, oblungo, regolare. Buccia color verde scuro. Polpa discretamente sugosa, profumata. Pianta fertile. Maturanza in novembre.

Pera Generale Totteleben. — Frutto grosso, regolare. Buccia giallognola con macchie brune. Polpa bianca, fina, sugosa. Pianta discretamente fertile. Maturanza dall'ottobre al dicembre.

Pera Allora. — Frutto di media grossezza. Buccia verde, la quale acquista un color giallognolo presso la maturanza. Polpa liquescente, morbida, delicata. Pianta fertile. Maturanza in dicembre. Questa pera è coltivata piuttosto estesamente in Toscana.

Pera Conte di Fiandra. — Frutto grosso. Buccia color verde pallido. Polpa bianca, fina, sugosa, profumata. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre al gennaio.

Pera Van Mons. — Frutto grosso corto. Buccia verdastra con macchie brune. Polpa bianca, sugosa, profumata. Pianta molto stimata. Maturanza in dicembre.

Digitized by Google

P. Martin secco. — Frutto di media grossezza. Buccia grezza, ricoperta di un ruggineo chiaro e maggiormente colorata dalla parte del sole. Polpa biancastra, granulosa, croccante, sugosa, saporita. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre al marzo.

P. Trionfo di Jodoigne. — Frutto grosso, rigonfio all'estremità. Buccia verde-giallognola, con macchie brune. Polpa bianca, sugosa, profumata. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre al gennaio.

P. S. Germano. — Frutto di media grossezza, oblungo, con diverse protuberanze. Buccia verde-giallognola, con macchie rugginee. Polpa bianca-verdognola, morbida, liquescente e di gusto acidulo grazioso. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre al gennaio.

P. Virgolata. — Frutto di media grossezza, campaniforme. Buccia color giallo-verdastro, liscia e cosparsa di macchiette brune. Polpa soda, sugosa, acidula, profumata. Pianta fertile. Maturanza dal dicembre al gennaio.

P. Passa-Colmar. — Frutto grosso, rigonfio all'estremità. Buccia gialla che prende un color ranciato dalla parte del sole. Polpa morbida, molto sugosa, zuccherina, profumata. Pianta fertile. Maturanza in gennaio e febbraio.

P. Bella Angevina. — Frutto enorme, di forma regolare. Buccia dapprima verde, e di un bel giallo brillante dilavato di rosso con macchie brune presso la maturanza. Polpa croccante, grossolana poco buona a mangiarsi cruda, ma eccellente cotta. Pianta discretamente fertile ed apprezzata per la bellezza dei frutti, che formano il più bell'ornamento delle tavole nell'inverno. Maturanza in dicembre e gennaio.

Digitized by Google

Coltivazione del Cotogno.

Il Cotogno *(Cidonia vulgaris)* è originario dell'Europa meridionale. Questa pianta, di cui Plinio e Virgilio ne tessono gli elogi, era certamente, rapporto ai suoi frutti, maggiormente apprezzata dagli antichi che ai giorni nostri. Forse i Romani (secondo il parere di Du-Breuil ed altri pomologi) possedevano delle varietà i di cui frutti saranno stati meno aspri dei nostri, le quali scomparvero coll'introduzione di frutti migliori; dimodochè, come pianta fruttifera, non si coltiva che sovra piccola scala, essendo solo questi frutti adatti per farne delle composte che chiamansi *codognate* o *cotognate*. Ma se questa pianta non è molto coltivata pe' suoi frutti, è però moltiplicata sovra grande scala per ottenere dei giovani soggetti sui quali vengono innestati i peri da collocarsi nei frutteti chiusi e nei luoghi umidetti.

Condizioni di clima e suolo. — Il Cotogno, siccome originario dei paesi meridionali, richiede una buona esposizione ed un fondo umidetto per portare a maturanza i suoi frutti. Relativamente alle condizioni del suolo, questa pianta prospera assai bene in un terreno di media consistenza, e di preferenza umidetto, come abbiamo osservato più sopra.

Coltivazione. — Stante la sua lieve importanza questa pianta si colloca ordinariamente in qualche luogo isolato bene esposto, limitando le operazioni della potatura a liberarla dalle ramificazioni male collocate, guaste o fracide, onde mantenerla in una forma regolare, quantunque ad essa si possano applicare tutte quelle regole della potatura che abbiamo indicate pel Pero.

Moltiplicazione. — Il Cotogno si moltiplica per mezzo delle seminagioni, delle talee, ovvero distaccando i vir-

Digitized by Google

gulti muniti di radici che emettono facilmente le piante allorquando vengono tagliate presso il suolo.

Si coltivano diverse varietà di Cotogni, di cui le une hanno i frutti che hanno la forma di Pere, altre di Mele, e che perciò vengono ordinariamente differenziate coi nomi di *Pere-cotogne* o *Mele-cotogne;* ma la varietà più apprezzata, per i suoi frutti e per soggetti da innestare, è quella che si conosce col nome di Cotogno del Portogallo (*Cydonia Lusitanica*).

Coltivazione dell'Arancio.

L'Arancio *(Cytrus aurantium)* pare originario nelle provincie meridionali della Cina e nelle isole del Mare Pacifico, la di cui introduzione in Europa molti l'attribuiscono ai Portoghesi, ma che, secondo l'opinione del nostro Gallesio, questa pianta venne introdotta dall'Arabia nella Grecia ed in tutte le isole dell'Arcipelago, quindi in Italia.

Gli Aranci si possono dividere in due categorie, gli Aranci a frutto dolce e gli Aranci a frutto amaro, le quali hanno ambedue una grande importanza commerciale; la prima per i frutti che dalla Sardegna, dal litorale e dalla Sicilia vengono trasportati per ogni dove; la seconda per la grande quantità di fiori maggiormente profumati, e che perciò sono i più proficui per la distillazione.

Condizioni di clima e suolo. — L'Arancio non è punto difficile sulla natura del suolo, ma richiede di preferenza una terra un po' compatta, piuttosto argillosa ed umidetta ma di facile scolo, che soverchiamente asciutta; richiede poi essenzialmente un clima caldo, essendo impossibile avere buoni frutti senza una temperatura elevata, epperciò non è possibile intra-

Digitized by Google

prendere con qualche probabilità di successo la coltivazione di questa pianta, che nell'isola di Sardegna, nella Sicilia e nelle migliori località lungo il litorale.

Moltiplicazione. — Si moltiplicano gli Aranci col mezzo delle seminagioni, degl'innesti e delle margotte. Le seminagioni giovano piuttosto per riprodurre buoni soggetti da innestare, che non per ottenere le stesse varietà, essendochè il più delle volte riproducono piante, come si suol dire, selvatiche, munite di spine, con frutti scadenti. Gl'innesti generalmente adottati sono l'innesto a gemma e l'innesto a spacco (fig. 8 e 12), i quali si applicano generalmente sovra soggetti nati dai semi dell'arancio amaro, siccome considerati più robusti. Volendo moltiplicare queste piante col mezzo di margotte, si scelgono quei giovani rami vigorosi che talvolta minacciano di squilibrare le forme delle piante, si tagliano a pochi centimetri al di sopra della loro inserzione, in modo che il taglio penetri fino al midollo, spaccando il ramo all'insù per la lunghezza di 5 a 6 centimetri, ed introducendo nella spaccatura una scheggia di legno per mantenerla aperta; in seguito s'involge il tutto in una specie d'imbuto di piombo chiamato margottiera, che si riempie di buon terriccio, il quale dovrà mantenersi costantemente umido. In capo a quattro o cinque mesi queste margotte, essendo abbastanza munite di radici, si svelgono dalle piante madri, e si piantano entro un buon terriccio preparato, difendendole dal sole e dal freddo.

Lo scopo di questo lavoro essendo quello di parlare di quelle piante fruttifere, la di cui coltivazione riesce profittevole al coltivatore, noi tralasciamo pertanto di descrivere quelle coltivazioni di *Aranci* e *Limoni* come si fanno nei paesi settentrionali, ove queste piante sono coltivate in vasi o casse e che richiedono

Digitized by Google

appositi locali per collocarle nell'inverno, i quali locali vengono denominati *aranciere*, che furono tanto in onore nei due ultimi secoli ed al principio del presente, finchè altre piante più pregevoli ed altre costruzioni più eleganti e più razionali vennero di mano in mano a rimpiazzarle nei nostri moderni giardini (1).

Per aranciera noi intendiamo qui una piantagione di alberi d'aranci in piena terra, come ne esistono nell'isola di Sardegna, in quella della Sicilia e lungo il litorale, per cui volendo fare una piantagione d'alberi d'aranci, fa d'uopo considerare in primo luogo se si vuol fare una piantagione regolare a pien'aria, ovvero collocarli contro muri a spalliera; nel primo caso, le piante si collocano alla distanza di 6 a 8 metri ognuna, nel secondo, di metri 3 a 4 secondo l'altezza dei muri.

La potatura degli aranci a pien'aria generalmente è limitata a mantenere le teste di forma regolare, procurando che le ramificazioni interne non siano troppo fitte ed i frutti sufficientemente equilibrati colla robustezza delle piante, acciò tutti godano egualmente del beneficio dell'aria e della luce, la qual cosa importa assai, perchè diradando moderatamente le ramificazioni nell'interno, sopprimendo una parte dei frutti, allorquando ne producono in troppa quantità, si ottengono due beneficii, cioè, il primo di mantenere le piante in istato vigoroso e sano, ed il secondo di ottenere frutti più perfetti; le stesse cure raccomandiamo per le piante collocate contro i muri a spalliera, le quali vogliono essere potate con qualche re-

(1) Intorno ai giardini moderni e le moderne stufe o serre vedasi il *Manuale del giardiniere fioricoltore* dei fratelli Marcellino e Giuseppe Roda. Torino, dalla Società dell'Unione Tipografico-Editrice, via Carlo Alberto, n° 33.

Digitized by Google

golarità onde evitare quella confusione di rami che pur troppo si osserva molte volte.

Le piantagioni di *Aranci* vogliono essere vangate anche due volte all'anno, onde mantenere la terra in istato friabile, e siccome queste piante producono una quantità straordinaria di frutti, per cui depauperano considerevolmente il terreno, desse richiedono per conseguenza frequenti concimazioni mediante concime di stalla ben consumato, ed in difetto di questo, con concimi, misti di vallonea, ossa frantumate, lana, focaccine di colza, di ricino, di arachide, procurando però di non abusare di queste ultime materie oleose, essendochè qualche autore, e fra questi il celebre Du-Breuil, attribuiscono l'infracidimento nelle radici, che fece perire negli anni 1854 e 1855 quasi tutti gli aranci nell'isola di Hyères, alla quantità di focaccine di arachide somministrate come ingrasso negli ultimi tempi, le quali, ricche d'olio, ma ancora allo stato acido, determinarono un'alterazione nelle radici.

Per brevità tralasciamo di descrivere le diverse varietà di aranci, limitandoci ad indicare i tipi principali, cioè:

L'Arancio dolce comune, di cui si distinguono facilmente i migliori frutti per la loro buccia più fina, e per il loro maggior peso, la qual cosa indica una maggiore quantità di sugo.

A. dolce cogli spicchi interni color rosso. — I frutti di quest'arancio sono quasi altrettanto buoni come il primo, ma sono meno ricercati.

A. dolce piccolo. — Quest'arancio ha frutti piccoli, molto dolci, conosciuti generalmente sotto il nome di Mandarini o Tangerini; sono molto stimati.

A. amaro comune. — Quest'arancio, come abbiamo detto, si coltiva essenzialmente per i suoi fiori, e per le foglie, di cui se ne fanno delle infusioni.

Digitized by Google

A. AMARO DELLA CINA. — I frutti di quest'arancio sono piccoli, di un gusto amarognolo acido tollerabile al palato; dessi sono generalmente conosciuti in commercio col nome di Chinotti, e vengono adoperati dai confettieri per lavorarli collo zuccaro.

Coltivazione del LIMONE.

Il Limone (*Cytrus limonum*), è originario delle regioni indiane, al di là del Gange; gli Arabi l'introdussero in tutte le parti sottomesse alla loro dominazione. I Crociati lo rinvennero nella Siria e nella Palestina, e lo trasportarono in Sicilia, diffondendosi in seguito per tutta Italia (fig. 66).

Fig. 66. — Ramo di Limone con frutti di diverse età. *AA* Frutti appena formati; *B* frutto dopo parecchi mesi; *C* frutto presso alla maturanza.

Digitized by Google

La coltivazione e cure che abbiamo indicate più sopra per l'arancio si possono applicare egualmente al limone, il quale richiede altresì un'esposizione calda, quantunque i suoi frutti possano giungere alla loro perfetta maturanza anche con una minor somma di gradi di calore.

Di limoni se ne coltivano eziandio diverse varietà, di cui le une hanno i frutti oblunghi, le altre in forma di pere, ecc. Ma siccome il loro pregio principale consiste nella quantità di sugo acido che contengono, così sono più apprezzabili quelle i di cui frutti hanno una buccia liscia, sottile e maggiormente pesanti, siccome sicuro indizio che sono più sugosi.

I limoni coltivati in vasi o casse possono dare discreti prodotti, purchè nell'inverno vengano conservati in luogo sano, con abbondanza di luce, e che alle piante vengano somministrati i necessari ingrassi, sovratutto in istato liquido.

Alla categoria dei limoni appartengono i Cedrati, i quali sono apprezzati in commercio pel grato profumo delle buccie, di cui i confettieri se ne valgono per lavorarle collo zuccaro, e per profumi diversi.

Coltivazione del Melagrano.

Il Melagrano (*Punica granatum*) è originario delle regioni presso l'antica Cartagine. Desso fu trasportato in Italia dai Romani all'epoca della guerra punica, e dall'Italia venne diffuso in tutti i paesi meridionali d'Europa.

Quantunque, come frutto, il Melagrano non abbia che un'importanza secondaria, nullameno è una pianta discretamente apprezzata tanto per la vaghezza de'suoi fiori, che per la particolarità de'suoi frutti, i di cui semi, involti in una polpa dolce e leggermente aci-

Digitized by Google

dula, sono in certi casi assai gradevoli. In certi luoghi meridionali, il melagrano, per la tenacità de' suoi rami e per le spine di cui sono muniti, serve per formare delle siepi impenetrabili, e vuolsi eziandio che la corteccia delle radici sia un efficace rimedio contro il tenia; come la buccia del frutto ridotta in polvere giovi in certi casi per arrestare le emorragie.

Condizioni di clima e suolo. — Pochi luoghi convengono al Melagrano nei paesi settentrionali, salvo qualche buona esposizione ben difesa e contro muri esposti al mezzodì, ma nei paesi meridionali questa pianta prospera ovunque, quantunque si ottengano prodotti migliori nelle terre di media composizione, purchè non vi regni una sovrabbondante umidità.

Coltivazione e moltiplicazione. — Il Melagrano si coltiva a pien'aria od a spalliera contro muri; nel primo caso desso diventa un alberetto di 6 a 8 metri, intorno al quale si richiedono poche cure, salvo qualche innaffio nel caso di una siccità prolungata, ed il taglio di quei rami che minacciano un accrescimento sproporzionato, onde mantenere costantemente una forma regolare. Le cure intorno alle piante a spalliera si limitano anch'esse a qualche diradamento, eliminando quei rami che s'intrecciano ed arrecano confusione, a meno che non si voglia applicarvi una potatura regolare, come abbiamo suggerito per il Pero, e come indicheremo per il Pesco, la qual cosa senza dubbio darebbe dei risultati più soddisfacenti.

La moltiplicazione del melagrano si fa col mezzo della seminagione, scegliendo i granelli dei frutti più perfetti, o per mezzo dell'innesto a spacco (fig. 12); come pure col mezzo delle margotte, come abbiamo descritto parlando della moltiplicazione dell'Arancio, od infine collo staccare quei virgulti muniti di radici che

Digitized by Google

nascono al collo delle piante, i quali in ogni caso devono essere soppressi perchè arrecano danno alle piante.

Coltivazione dell'Albicocco.

L'Albicocco (*Armeniaca vulgaris*) fu, secondo Plinio e Dioscoride, trasportato dall'Armenia dai generali romani. Coltivato da prima in varie parti d'Italia, venne quindi introdotto in tutta Europa. Questa pianta non è solamente originaria dell'Armenia, ma cresce spontanea nel Caucaso, sopra le montagne dell'Himalaya, nella Cina e nel Giappone, ove acquista le proporzioni di un albero, ed essendo di natura più robusta del Pesco, richiede perciò minor calore per maturare i suoi frutti. Coltivato l'albicocco a pien'aria, i suoi frutti sono meno voluminosi, hanno la superficie più scabra, e la pelle macchiata generalmente di segni bruni, ma il loro gusto è più saporito e migliore di quelli coltivati a spalliera.

L'albicocco, come il persico, è parimente capace di ricevere quelle forme che più talentino al coltivatore; e siccome il modo di potarlo sarebbe basato sugli stessi principii che indicheremo in seguito per il Pesco, così raccomandiamo per questa pianta le stesse operazioni di cui parleremo riguardo a quest'ultimo.

Condizioni di clima e suolo. — Questa pianta prospera nelle regioni temperate, e somministra prodotti assai abbondanti laddove i suoi fiori non vengono colpiti dai geli o dalle brine tardive, ovvero da lunghe pioggie primaverili; dessa non è punto difficile sulla natura del suolo, purchè sia di consistenza media, piuttosto profondo, e di preferenza calcareo; nelle terre umidette, come abbiamo accennato, sono da preferirsi

Digitized by Google

le piante innestate sul susino, e nelle terre aride sono più confacenti quelle innestate sull'albicocco nato di seme o sul mandorlo.

Coltivazione a pien'aria. — Gli albicocchi a pien'aria si collocano alla distanza di 6 a 8 metri e durante i primi anni si applica ad essi una potatura regolare onde formare delle teste uniformi, limitando in seguito le operazioni a mantenere costantemente quest'uniformità cotanto necessaria per la durata delle piante. Per evitare delle amputazioni sovra rami di una certa grossezza, raccomandiamo ai coltivatori di potare le piante appena raccolti i frutti, la qual cosa giova a rinforzare i ramicelli che devono fruttificare l'anno seguente, ed a limitare la potatura della primavera al semplice raccorciamento dei rami fruttiferi.

Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Albicocco.

ALBICOCCA ALESSANDRINA GIALLA PRECOCE. — Frutto piccolo, rosso dalla parte del sole. Polpa mediocre. Pianta ricercata a cagione della sua precocità.

A. ALESSANDRINA. — Frutto oblungo grosso. Polpa gialla, sugosa, buona; maturanza precoce.

A. ALESSANDRINA BIANCA A MANDORLA DOLCE (fig. 67), — Frutto medio. Buccia color cereo, sfumata di rosso dalla parte del sole. Polpa bianca. Varietà assai stimata nei paesi meridionali.

A. ALBERGIA DI TOURS. — Frutto grosso. Polpa gialla profumata. Maturanza a metà stagione.

A. DI VERSAGLIA. — Frutto grosso. Polpa sugosa; maturanza a metà stagione.

A. MOORPARK. — Frutto grosso, bello e buono,

Digitized by Google

molto stimato in America. Polpa gialla; maturanza tardiva.

Fig. 67.
Albicocca Alessandrina bianca a mandorla dolce.

A. di Germania ovvero Albicocca Pesca (fig. 68). — Frutto grosso un po' compresso da un lato. Polpa meno colorata che nelle varietà antecedenti, ma sugosa, buona e di un sapore che si avvicina alla Pesca; maturanza tardiva.

A. reale. — Frutto grosso rotondo. Polpa ranciata, sugosa, trasparente e di un gusto squisito; maturanza tardiva.

A. susina. — Frutto piccolo, della forma di una Susina. Buccia color cupo. Polpa rossigna, di un gusto mediocre. Varietà più curiosa che utile.

A. Viard. — Frutto grosso. Buccia gialla con mac-

Digitized by Google

chie rossigne. Polpa gialla, profumata, dolce; varietà molto stimata; maturanza tardiva.

Fig. 68. — Albicocca di Germania.

Coltivazione del Pesco.

Il Pesco (*Amygdalus persica*) (fig. 69), che Plinio dice essere originario della Persia, come lo indica lo stesso nome, fu introdotto in Italia, secondo il medesimo autore, ai tempi dell'imperatore Claudio. La coltivazione di questa pianta non fu in allora molto diffusa, oppure disparve in seguito alle dominazioni barbare che succedettero ai Romani, essendo fuori d'ogni dubbio che una nuova introdu-

Fig. 69. — Il Pesco.

Digitized by Google

zione e diffusione è dovuta ai Crociati. Nei primi tempi della sua introduzione, questo frutto era ben lungi dal possedere le qualità ed il sapore d'oggidì; desso era piccolo, di gusto alquanto amaro, per cui durante qualche tempo le persone s'astennero dal mangiarlo, considerandolo come nocivo. Le frequenti seminagioni, le lunghe e continue cure diedero quei risultati che tutti conoscono.

Condizioni di clima e suolo. — La pianta intorno alla quale i coltivatori abbiano maggiormente esercitata la loro capacità, è indubbiamente il pesco, il quale prospera assai bene nei climi temperati d'Europa, purchè non incontri un'eccessiva umidità nè una siccità soverchia, quantunque però fino ad un certo punto si possa rimediare a questi inconvenienti, sia col prosciugare il terreno od innaffiarlo secondo il caso; ovvero coll'adoperare per i terreni umidetti delle piante innestate sul susino (come abbiamo già suggerito altrove), e per i terreni asciutti quelle innestate sul pesco nato di seme o sul mandorlo; come pure nell'Italia settentrionale giungono assai meglio a maturanza le pesche spiccacciole, mentrechè nei paesi meridionali le pesche duracine acquistano un profumo e delle proporzioni che non si possono ottenere nei paesi settentrionali.

Coltivazione del Pesco a pien'aria. — Credesi generalmente che il pesco coltivato a pien'aria nelle campagne abbia una vita assai breve, la qual cosa è fino ad un certo punto giustificata se osserviamo come il più delle volte i peschi coltivati a pien'aria incomincino a diventare deformi dopo pochi anni, protendendo i loro rami irregolarmente, i quali talvolta si squarciano sotto il peso dei proprii frutti o della neve, producendo per conseguenza delle lacerature irrimediabili. Ma se intorno a queste piante il coltivatore si occupò

Digitized by Google

fino dai primi anni a ripartire equabilmente e regolare l'accrescimento dei rami con opportune smozzature e potature, certamente che l'effetto delle cause sovraccennate diminuirebbe d'alquanto. La replicata sovrabbondanza dei frutti è cagione altresì d'indebolimento e di breve durata delle piante; alla qual cosa si rimedia fino ad un certo punto colle opportune potature di cui abbiamo parlato, e colla diminuzione dei frutti, quando dessi hanno appena raggiunta la grossezza d'una nocciuola, la quale operazione, mentre giova grandemente alla buona conservazione delle piante, contribuisce in particolar modo a rendere i rimanenti frutti più sviluppati e perfetti.

Le piante di peschi coltivati a pien'aria si piantano alla distanza di 5 a 7 metri, e durante i primi anni si applica loro una potatura regolare, onde formare delle teste coi rami ripartiti in modo uniforme. Col mezzo di appositi sostegni si mantengono costantemente i fusti in senso verticale quando occorre, e colle debite vangature e concimazioni allorquando le piante somministrano frutti in gran copia, si possono le piante dei peschi mantenere in buono stato per molti anni.

Coltivazione del Pesco a spalliera (fig. 70). — Prima di intraprendere la descrizione delle operazioni necessarie per la condotta delle piante dei peschi a spalliera, crediamo indispensabile di far precedere qualche breve denominazione di quelle parti principali sovra cui sono basate le operazioni della potatura, invitando quei coltivatori che vorranno maggiormente addentrarsi nei dettagli, di consultare le opere speciali sovra la potatura, fra le quali il *Corso teorico-pratico sovra la potatura e coltivazione delle principali piante fruttifere,* dei fratelli Marcellino e Giuseppe Roda.

Delle gemme. — Parlando del Pero, abbiamo dimo-

Digitized by Google

strato come si presentano le gemme-rami e le gemme floreali nella maggior parte delle piante fruttifere così dette a granelli, e medesimamente nel pesco noi distingueremo altresì due sorta di gemme, cioè quelle che non producono che rami, dette eziandio gemme-legno, e quelle fiorifere, di cui le prime si riconoscono

Fig. 70. — Coltivazione del Pesco a spalliera.

facilmente in primavera, avendo una forma allungata aguzza e ricoperta di scaglie rossiccie; desse si trovano alle volte isolate, A A A (fig. 71), e si chiamano gemme semplici; altre volte sono impiantate due a due, B B, e si chiamano gemme doppie; finalmente si chiamano gemme triple quando sono riunite tre a tre, C C. Nello stesso modo si riconoscono le gemme-fiori

Digitized by Google

o bottoni dalla loro forma quasi rotonda (fig. 72), i quali si chiamano parimente bottoni semplici, A A (fig. 72), quando sono solitari; doppi misti, B B, perchè nel pesco uno di essi è quasi sempre una gemma-ramo; e tripli misti, C C, perchè i due laterali sono generalmente due bottoni, e quel di mezzo una gemma-ramo.

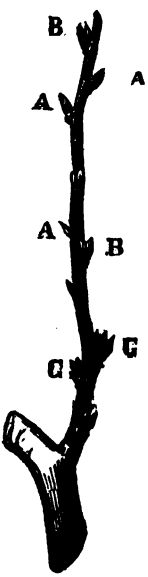


Fig. 71.
A A A Gemme semplici;
B B gemme doppie;
C C gemme triple.

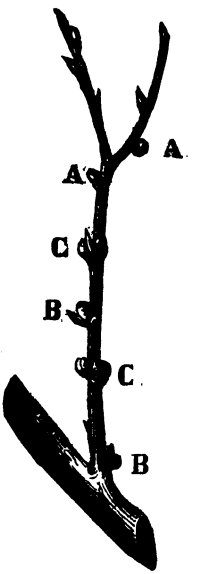


Fig. 72.
A A Bottoni semplici;
B B bottoni doppi;
C C bottoni tripli.

I bottoni naturalmente si schiudono e diventano fiori (fig. 73), i quali, dopo compiuta la fecondazione, si disseccano per dar luogo all'accrescimento dei frutti; le gemme-legno si allungano, si sviluppano in ramicelli dapprima erbacci, composti di poche foglie (fig. 74),

Digitized by Google

s'induriscono, allungansi più o meno considerevolmente per essere considerati nell'anno dopo come nuovi rami.

Fig. 73. — Fiore del Pesco.

Dei ramicelli papponi o *succhioni*. — Sovente s'incontrano delle gemme in condizioni particolari che, sviluppandosi, producono dei ramicelli sommamente vigorosi, chiamati *papponi* o *succhioni*, i quali molte volte, se il coltivatore non vi porta rimedio collo smozzarli appena allungati di pochi centimetri, dessi cagionano facilmente uno squilibrio fra le ramificazioni.

Fig. 74. — Ramoscello erbaceo.

Dei rami-fiori a mazzetto. — Nelle vecchie piante principalmente, certe gemme producono dei ramicelli

Digitized by Google

particolari, lunghi appena pochi centimetri, i quali durante la vegetazione si vestono come di un ciuffetto di foglie molto vicine le une alle altre, non abbisognando per conseguenza di alcuno smozzamento; nella primavera seguente questi rami compaiono ricoperti di bottoni (fig. 75), e chiamansi rami-fiori a mazzetto, intorno ai quali il coltivatore procura di favorire lo sviluppo di una o due gemme-legno che si trovano alla loro base, diminuendo in pari tempo una parte dei frutti quando ve ne fossero di troppi.

Fig. 75.
Ramo-fiori a mazzetto.

Delle branche. — Per la condotta di una pianta a spalliera il coltivatore deve in primo luogo determinare la forma che intende di dare ad essa, onde procedere gradatamente a costituirne come si direbbe, lo scheletro, il quale, come abbiamo di già accennato per il pero a spalliera, può subire varie forme, e le ramificazioni che lo costituiscono vengono denominate branche, per differenziarle dai ramicelli che sono lo sviluppo di una gemma-legno durante il primo anno, diventando in seguito rami, finchè non fanno parte dello scheletro summentovato. Le branche si chiamano poi branche madri principali allorquando partono dal tronco all'altezza di pochi centimetri dal suolo e si distendono a destra od a sinistra, raggiungendo l'estremo limite destinato alla pianta A (fig. 76). Le branche secondarie superiori sono quelle impiantate superiormente sulla branca madre BBB, come le branche secondarie inferiori sono quelle impiantate parimente sulla branca madre ma dalla parte inferiore, CCC; queste branche secondarie si chiamano altresì branche madri superiori

Digitized by Google

od inferiori di destra o sinistra, secondo che sono dalla parte destra o sinistra.

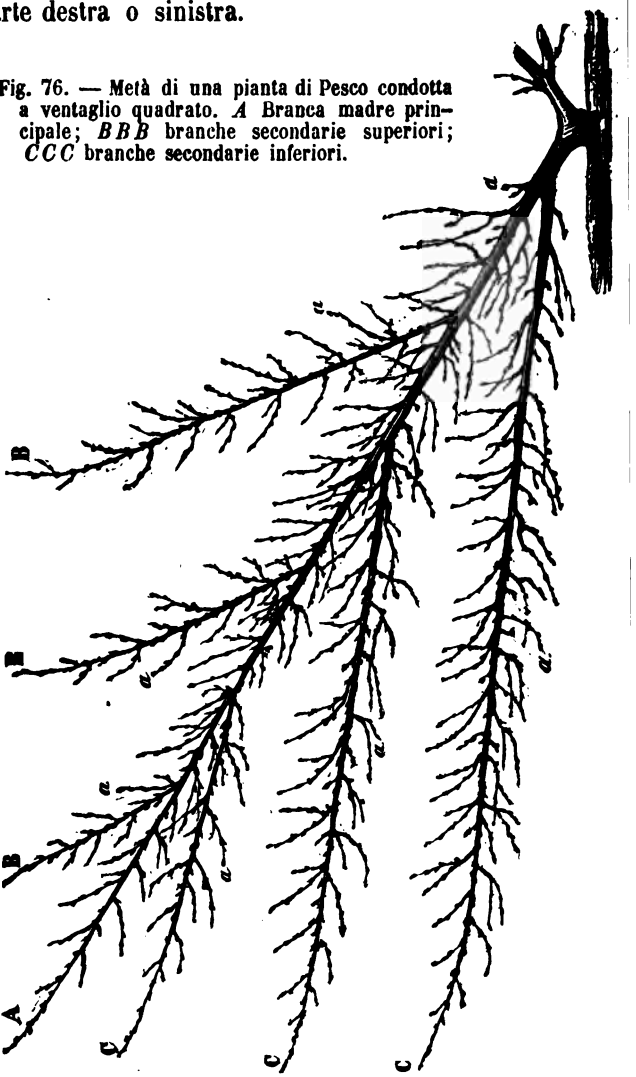


Fig. 76. — Metà di una pianta di Pesco condotta a ventaglio quadrato. *A* Branca madre principale; *BBB* branche secondarie superiori; *CCC* branche secondarie inferiori.

Digitized by Google

Delle amputazioni. — Le amputazioni che si devono eseguire sovra le diverse parti di una pianta, devono sempre essere eseguite obliquamente (fig. 77), in modo che il taglio incominci dalla parte opposta della gemma che si vuol conservare ed all'altezza della sua inserzione, per terminare al di sopra di essa. Questi tagli devono essere fatti possibilmente col potatoio ben tagliente (fig. 78), e quando si dovessero eseguire con altri strumenti, specialmente collo svettatoio grande (fig. 10) o piccolo (fig. 79), in allora si dovrà incominciare a maggiore distanza dalla gemma, perchè questo strumento produce un'ammaccatura che potrebbe far perire la gemma, se il taglio fosse troppo vicino ad essa.

Fig. 77.
Come devono essere amputati i rami.

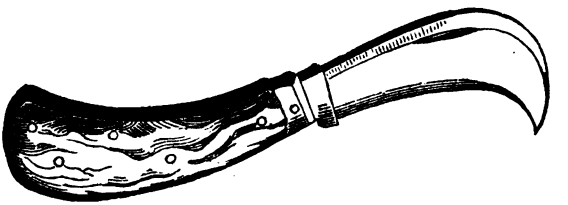


Fig. 78. — Potatoio.

Della potatura. — Tutte le operazioni che si devono eseguire sopra le piante, incominciando dal momento che sono prive delle loro foglie fino all'epoca della vegetazione, vengono comprese nella potatura d'inverno, per differenziarle da quelle altre che si fanno dal principio del germogliamento fino al raccolto dei frutti, le quali vengono comprese nella così detta potatura d'estate. La potatura d'inverno comprende diverse ope-

Digitized by Google

razioni, specialmente nelle piante a spalliera, quali sarebbero lo *spalizzamento*, il *taglio dei rami*, il *raccorciamento delle branche*, ed il *successivo palizzamento*. — La potatura d'estate comprende altresì diverse operazioni, come lo *sfrondamento*, lo *smozzamento dei ramicelli*, il *palizzamento d'estate*, la *diminuzione dei frutti*, lo *sfogliamento*, ed il *taglio dei rami dopo la maturazione dei frutti*.

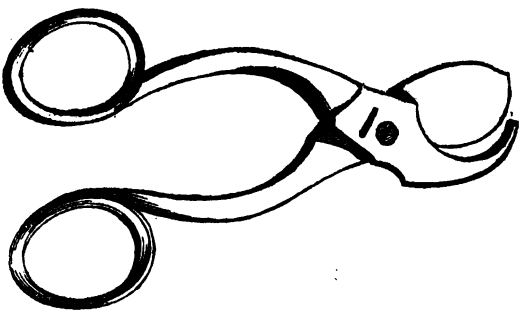


Fig. 79. — Piccolo svettatoio.

Per non allontanarci di troppo dallo scopo prefisso, quale è quello di indicare specialmente le operazioni necessarie per le grandi coltivazioni, noi tralasciamo di descrivere minutamente quelle accennate qui sopra per il pesco coltivato a spalliera (1), limitandoci ad osservare che nella condotta di questa pianta sotto una forma qualunque lo scopo principale è quello di costituirne lo scheletro, ed in seguito di mantenere la fruttificazione presso le branche, perchè nel pesco, a differenza del pero, i fiori, e per conseguenza i frutti

(1) Vedasi la citata Opera *Corso teorico-pratico sopra la potatura e coltivazione delle principali piante fruttifere*, dei fratelli Marcellino e Giuseppe Roda.

Digitized by Google

spuntano sempre sopra rami giovani di un anno solo, i quali abbiano sì o no arrecati frutti, non fruttificano più, salvo che si sviluppi la gemma in punta, detta terminale, onde produrre un nuovo prolungamento per l'anno seguente, ovvero che si sviluppino delle gemme laterali od alla base di essi, le quali producano dei ramicelli per la fruttificazione dell'anno dopo. L'abilità del coltivatore consiste appunto nel facilitare lo sviluppo di cotesti ramicelli alla base dei rami col mezzo di opportuni smozzamenti, onde evitare un eccessivo prolungamento dei rami fruttiferi, i quali in tal caso diventano esili, muniti di poche foglie, ed incapaci di alimentare convenientemente i frutti arrecando confusione ed una precoce decrepitezza nelle piante.

Potatura del Pesco coltivato a spalliera sotto forma di ventaglio quadrato, detto Lepère.

Parlando del pero a spalliera, abbiamo indicate le operazioni necessarie per ottenere la forma di palmetta, le quali si possono applicare egualmente al pesco quando vogliasi farne una palmetta; ora tratteremo della forma a ventaglio quadrato, siccome quella che riesce molto gradevole all'occhio e dà buoni risultati; indicheremo in seguito altre forme, per dimostrare sempre più come, basando la potatura sovra buoni principii, si possano dare alle piante quelle forme che più talentano al coltivatore, ottenendo ognora dei risultati molto soddisfacenti.

Le piante di peschi che si vogliono coltivare sotto la forma di ventaglio quadrato, si piantano alla distanza di 6 a 7 metri ognuna, secondo l'altezza dei muri, cioè, se i muri sono di un'altezza maggiore di metri

Digitized by Google

2,75, si piantano alla distanza di metri 6, e se son di minor altezza, si piantano a maggiore distanza onde compensare da una parte ciò che avrebbero di meno dall'altra.

Collocata la pianta mediante le debite cure, dessa si taglia tosto in B prima della vegetazione, all'altezza di 20 a 25 centimetri sopra l'innesto A (fig. 80), procurando al tempo del germoglio di allevare due gemme laterali *a b*, destinate a diventare le due branche madri principali. Assicurati questi due ramicelli si lasciano dessi crescere esclusivamente, smozzando le altre produzioni.

Durante la vegetazione si procurerà che questi due ramicelli non soffrano ingiuria di sorta; si manterranno nella direzione quasi verticale, da rappresentare come la forma di V poco aperto, acciò si rinforzino maggiormente.

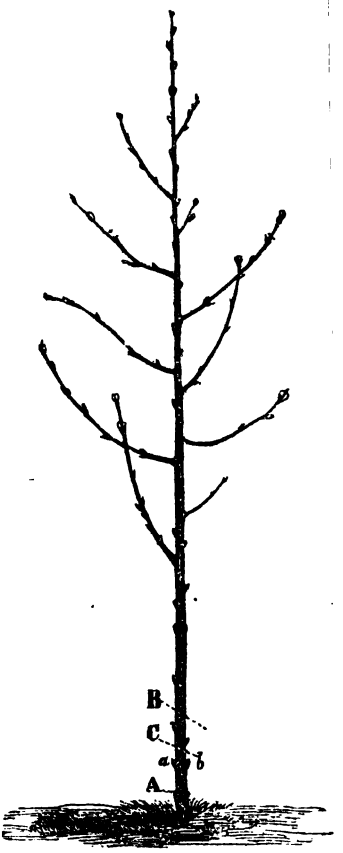


Fig. 80.
Pesco, 1° anno di piantagione.

Alla primavera del secondo anno la pianta, presentando l'aspetto della fig. 81, si taglia in primo luogo al punto della biforcazione il mozzo di stelo B se questo

Digitized by Google

è troppo pronunciato, medicando la ferita con mastice; i due rami A A si tagliano all'altezza di 10 a 15

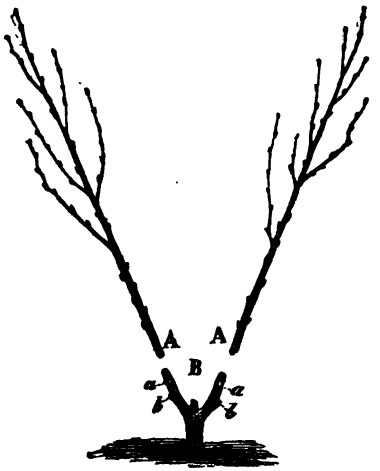


Fig. 81. — Pesco, 2° anno di piantagione.

centimetri dal punto della loro inserzione sopra due gemme poste sul davanti *a a*, procurando che vi esistano due gemme laterali inferiori poste all'infuori *b b*, di cui le prime formano il principio delle due branche madri principali, e le seconde quello delle branche secondarie inferiori.

Durante l'estate che segue si devono mantenere i quattro ramicelli in istato di eguale vigoria, dando possibilmente ai due interni una direzione da comprendere fra di loro un angolo di 60 gradi (fig. 82), e tra ognuno di essi col suo compagno collocato esteriormente un angolo di 20 gradi circa (fig. 82).

Un altro mezzo molto ingegnoso per incominciare la formazione delle branche laterali inferiori, venne pro-

Digitized by Google

posto dal professore Du-Breuil, il quale se accuratamente eseguito, può dare dei risultati assai soddisfa-

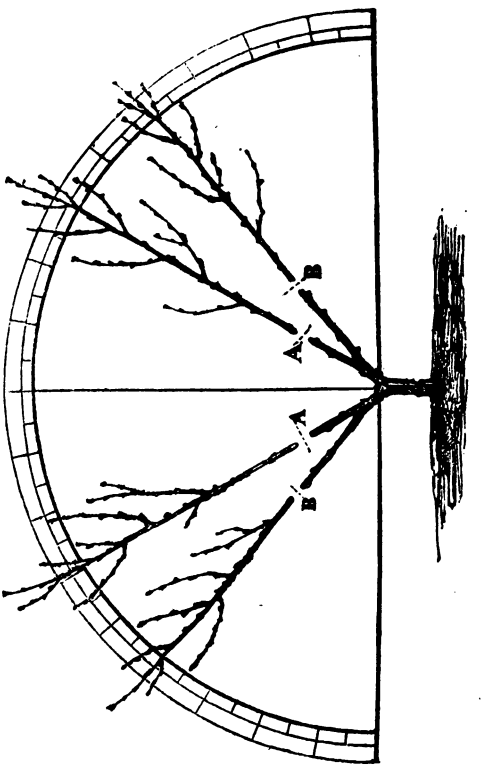


Fig. 82. — Pianta di Pesco al 3° anno di piantagione.

centi. Desso consiste nel piegare con attenzione i due rami B C (fig. 83) contro due piuoli di legno posti sotto due gemme A A, le quali sviluppandosi dieno luogo ai due ramicelli di prolungamento delle due branche madri principali. Questo mezzo, secondo il citato autore, presenta due distinti vantaggi: uno di

Digitized by Google

costituire delle branche laterali inferiori maggiormente robuste, ed il secondo di anticipare di un anno la formazione della pianta.

Terzo anno di piantagione. — La pianta al terzo anno avrà la forma della fig. 82, e volendo in quest'anno rinforzare solamente le branche laterali inferiori, si tagliano desse in B B, alla distanza di circa centimetri 80 dal punto della loro inserzione, e sopra due gemme poste sul davanti, od anche al disotto, le quali due gemme terminali svilupperanno i ramicelli di prolungamento a queste branche secondarie inferiori; le due branche madri principali si tagliano più corte in A A sopra una buona gemma posta sul davanti, allevando in quest' anno il solo prolungamento prodotto da questa gemma, acciò le due branche secondarie possano rinforzarsi maggiormente, la qual cosa si può evitare col sistema Du-Breuil, potendo subito applicare in questo terzo anno il taglio che indicheremo per l'anno quarto.

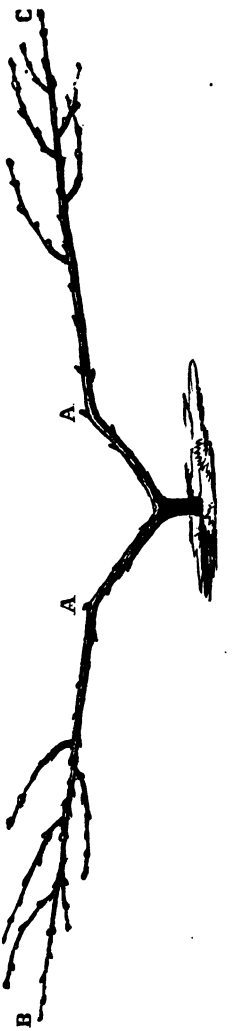


Fig. 83. — Modo proposto dal professore De-Breuil per formare l'ossatura di una pianta a spalliera senza operarvi le prime amputazioni.

Quarto anno di piantagione. — Alla primavera del

Digitized by Google

quarto anno, se la pianta fu convenevolmente assistita, dessa dovrà avere la forma com'è rappresentata nella figura 84. Le due branche madri principali A A si tagliano ad 80 centimetri di distanza dal punto ove

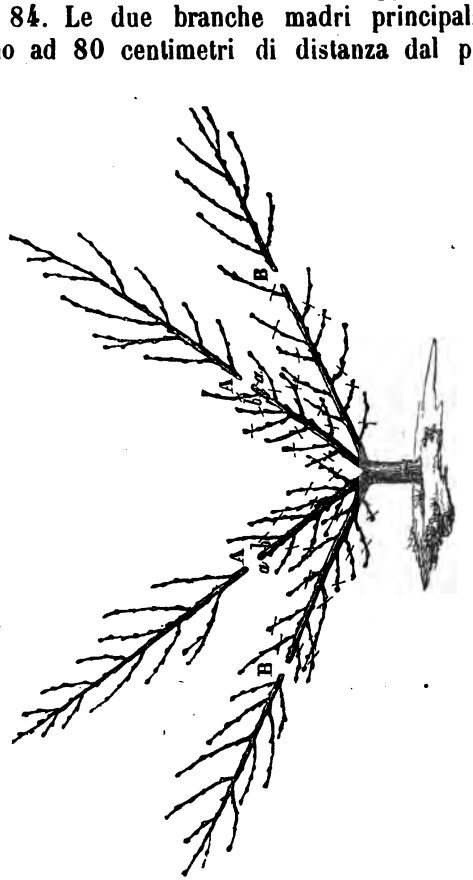


Fig. 84. — Pianta di Pesco al 4° anno di piantagione.

incominciano le branche secondarie inferiori, e sopra una buona gemma collocata sul davanti con sotto un'altra gemma collocata all'infuori, onde allevare quattro ramicelli, di cui i due primi servono di pro-

Digitized by Google

lungamento alla branca madre principale, e gli altri due sono il principio di una seconda branca secondaria inferiore. Le due prime branche secondarie inferiori si tagliano della lunghezza di metri 1,50 dal punto della loro inserzione presso il tronco. A cominciare dal terzo anno ed in seguito, dei ramicelli che nascono dalle gemme lungo i prolungamenti delle branche, vengono soppressi quelli collocati posteriormente contro il muro, e diradati gli altri nel caso fossero troppo fitti, conservando ad un dipresso la distanza di circa 10 centimetri fra di loro. Questi ramicelli, diventati rami alla primavera dopo, si tagliano della lunghezza di 12 a 15 centimetri onde promuovere lo sviluppo delle gemme collocate alla base, i di cui rami devono sostituire nell'anno dopo quelli dell'anno antecedente, abbiano dessi o no fruttificato.

Quinto anno di piantagione. — Spalizzata la pianta alla primavera del quinto anno, dessa dovrà avere l'aspetto della fig. 85; perciò, esaminate le parti le quali devono consistere in due branche madri principali A A e due secondarie inferiori B B, C C, s'incomincierà il taglio dei rami lungo le branche, procurando che rimangano lungo i medesimi una sufficiente quantità di bottoni; i rami privi di bottoni si tagliano più corti onde viemmeglio assicurare lo svolgimento delle gemme alla base. Le due branche madri principali si tagliano alla distanza di 80 centimetri dal punto d'inserzione dell'anno antecedente A A (fig. 85), in modo che il taglio sia sopra una gemma posta sul davanti, e che più sotto si trovi subito un'altra gemma collocata lateralmente all'infuori per produrre lo sviluppo d'una terza branca secondaria inferiore; le due altre branche secondarie che vengono dopo si tagliano in B B alla distanza di 80 centimetri dall'ultima loro

Digitized by Google

inserzione, e le due prime branche secondarie inferiori si tagliano egualmente alla distanza di centimetri 75 a 80 dal punto della loro ultima inserzione.

Fig. 85. — Pianta di Pesco al 5° anno di piantagione.

Giova osservare che le branche secondarie possono essere allungate ogni anno più o meno secondo le cir-

Digitized by Google

costanze, ma non così le branche madri principali, perchè appunto dal loro allungamento, eguale ogni anno, dipende l'uniformità dell'ossatura, la qual cosa dinota più d'ogni altra l'abilità, od accusa la negligenza del coltivatore.

Tagliati debitamente i rami e le branche, si inclinano in quest'anno le due branche madri principali, in modo che l'angolo compreso sia di 75 gradi circa, si abbassano pure le branche secondarie inferiori, avvicinandole alla linea orizzontale in modo che facciano colle branche madri un angolo di 25 gradi.

Sesto anno di piantagione. — La pianta al sesto anno debb'essere munita di tre branche secondarie inferiori (fig. 86), le quali debbono essere sufficientemente costituite per le successive formazioni dei rami e conseguente fruttificazione. Qualora i muri giungano appena all'altezza di 3 metri, il numero delle branche secondarie inferiori debb'essere compiuto, e si dovrebbe in allora provvedere alla formazione delle branche secondarie superiori per riempiere completamente l'apertura interna; ma siccome questa operazione è identica a quella che indicheremo pel settimo anno di piantagione, così ne parleremo in seguito; epperciò, considerando i muri di un'altezza maggiore di metri 3,25, si dovranno ancora aggiungere due altre branche secondarie inferiori, tagliando le due branche madri ad 80 centimetri al disopra dell'ultimo taglio, con una gemma terminale posta sul davanti, ed una più sotto posta lateralmente all'infuori. Giova avvertire che avendo suggerito di piantare più vicine le piante che devono raggiungere un'altezza maggiore, così quelle che devono avere più di tre branche secondarie per lato, è necessario che fino dalle prime operazioni queste non abbiano un allungamento che di centimetri 60 a 65 ogni

Digitized by Google

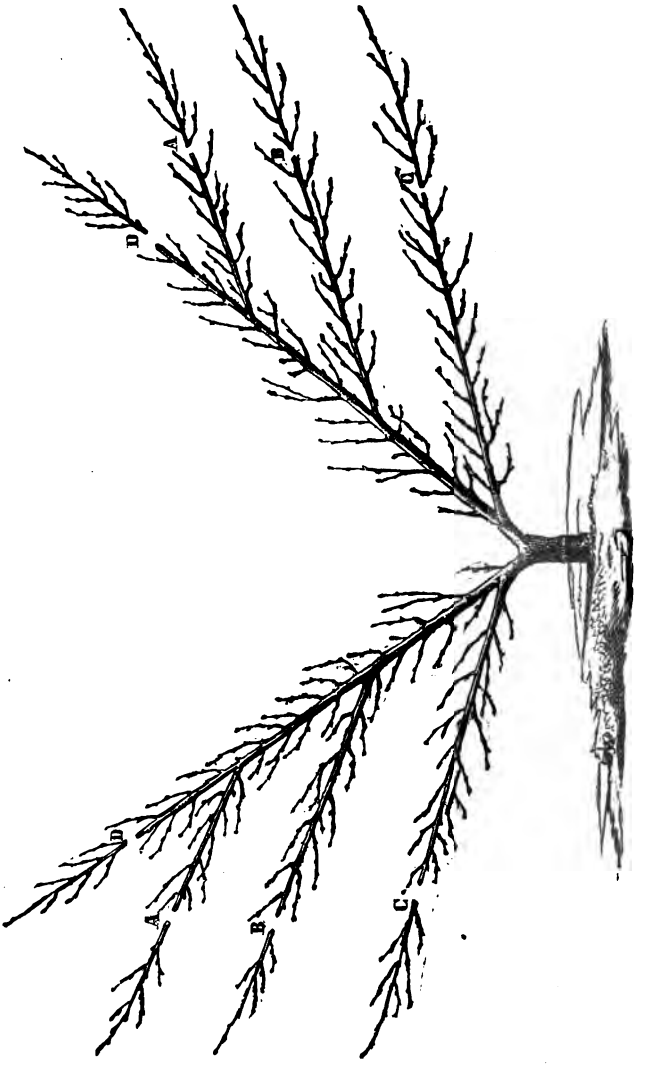


Fig. 86. — Pianta di Pesco al 6° anno di piantagione.

Digitized by Google

anno, onde non vengano ad incrocicchiarsi fra le branche delle piante vicine.

Settimo anno di piantagione. — Al settimo anno, tutte le branche secondarie inferiori che saranno in numero di quattro, si tagliano della lunghezza di centimetri 60 a 65, come abbiamo avvertito più sopra; la branca madre principale si taglia all'altezza di 80 centimetri al disopra dell'ultimo od anche meno qualora l'altezza del muro non lo permettesse.

Provvisto in questo caso alla completa formazione delle branche secondarie inferiori, si penserà al totale compimento della forma prescelta col promuovere lo sviluppo delle necessarie branche secondarie superiori; la qual cosa si ottiene facilmente scegliendo nei punti *f f*, *g g*, *h h*, *i i* dei rami equidistanli che si tagliano al di sopra di due o tre gemme dal punto di loro inserzione. Dei ramicelli che spuntano se ne sceglie un solo per ogni punto, il quale durante la vegetazione viene guidato in senso verticale (fig. 87).

Ottavo anno di piantagione. — Se nel costituire le branche secondarie inferiori si procedette gradatamente impiegando sei anni, egli è perchè queste branche essendo meno favorevolmente collocate, avevano bisogno di un certo spazio di tempo per rinforzarsi, prima che le branche secondarie superiori, collocate più favorevolmente, ne impedissero lo sviluppo; eppertanto all'ottavo anno se le branche madri principali hanno raggiunto la massima loro lunghezza, si raccorciano di 20 a 25 centimetri sovra una buona gemma (anche di un ramo in difetto di gemme), acciò coll'accrescimento annuo la linfa venga attratta fino all'estremità. Le branche secondarie inferiori si raccorciano desse pure se le loro estremità si trovano prossime a quelle delle piante vicine, onde mantenere egualmente in esse un'at-

Digitized by Google

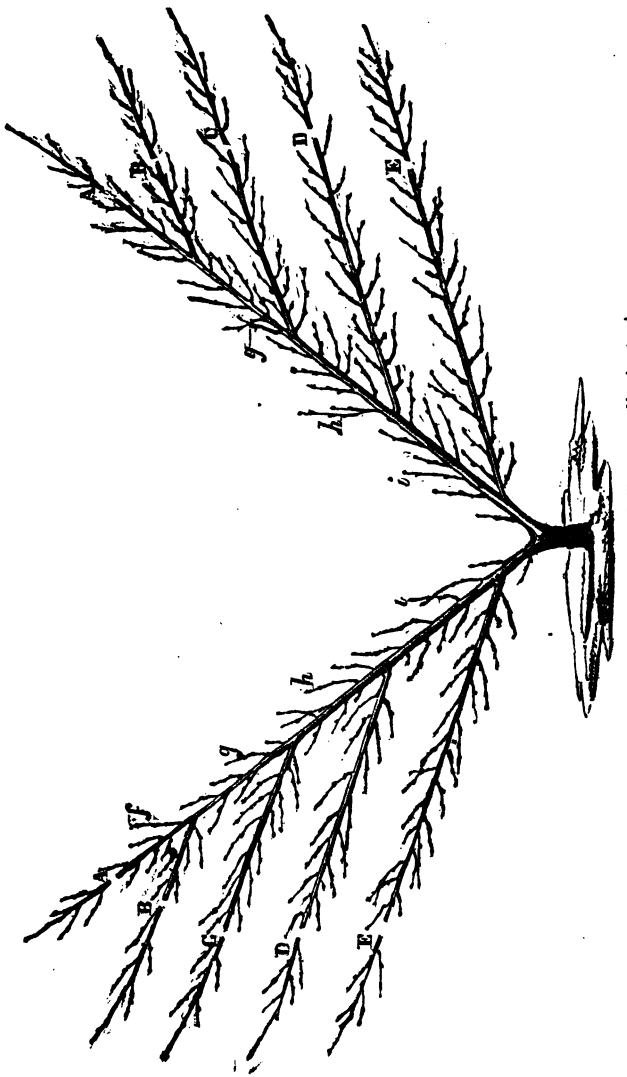


Fig. 87. — Pianta di Pesco al 7° anno di piantagione.

Digitized by Google

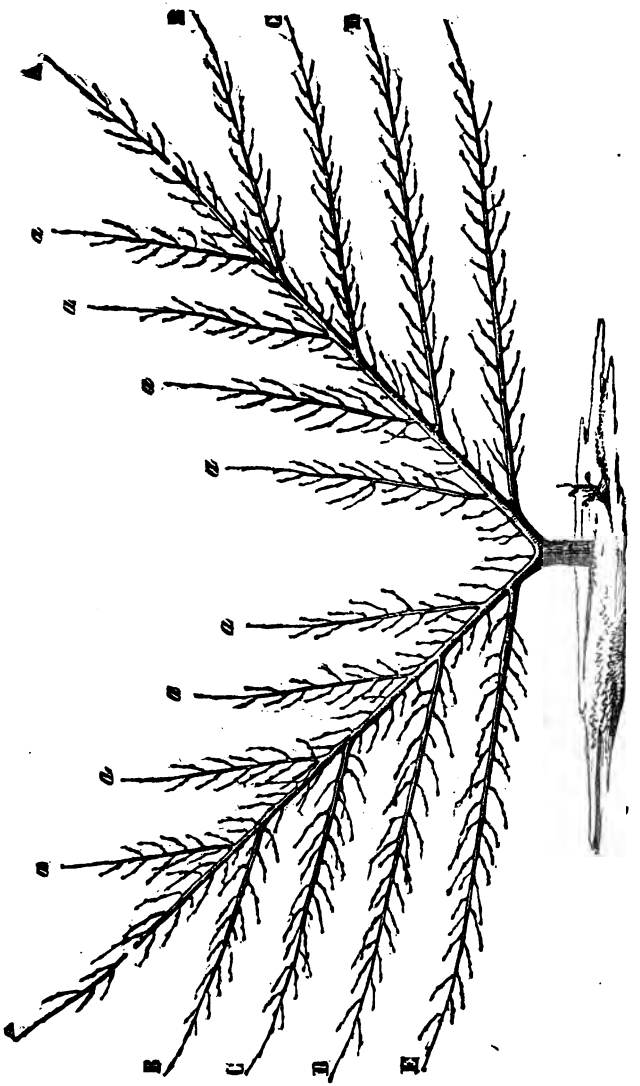


Fig. 88. — Pianta di Pesco all'8° anno di piantagione.

Digitized by Google

tiva circolazione della linfa. Le branche secondarie superiori si allungano in modo che in due anni abbiano a raggiungere quasi tutta l'altezza dei muri, applicandovi in seguito i raccorciamenti che abbiamo indicati per le altre branche, e relativamente ai rami fruttiferi dessi si mantengono in piena vigoria col sostituirne continuamente dei nuovi, abbiano dessi fruttificato o no nell'anno antecedente (fig. 88).

Com'è facile a scorgersi dalle indicazioni accennate sommariamente per la condotta di una pianta a spalliera, si richiedono non meno di otto a dieci anni prima che essa abbia compiuto l'intero sviluppo assegnatole, ed è perciò che se in passato s'immaginarono una quantità di forme più o meno complicate, come vedremo, ora pare vi sottentri la tendenza a semplificarle, onde ottenere un eguale o pressochè uguale risultato in molto minore spazio di tempo, sacrificando anche, occorrendo, la durata delle piante stesse.

Pesco coltivato a spalliera sotto forma di candelabro. — Questo pesco (fig. 89), che nel 1859 visitammo presso il signor Lepère, aveva quindici anni di piantagione, desso aveva metri 10 in larghezza, metri 3 in altezza, e per conseguenza una superficie di 30 metri quadrati, producendo dalle 400 a 500 pesche perfette all'anno, equivalenti da 65 ad 80 chilogrammi del complessivo valore di lire 95 a 120.

Pesco coltivato a spalliera sotto forma di lira. — Di tutte le forme applicate al pesco che abbiamo osservato, quella che più ci sorprese fu certamente la forma di lira (fig. 90), che nel giardino del sig. Lepère faceva giustamente l'orgoglio di quell'abile coltivatore. I principii messi in pratica per dare all'albero cotesta forma sono gli stessi che abbiamo finora dimostrato, a meno che per formare le branche laterali inferiori

Digitized by Google

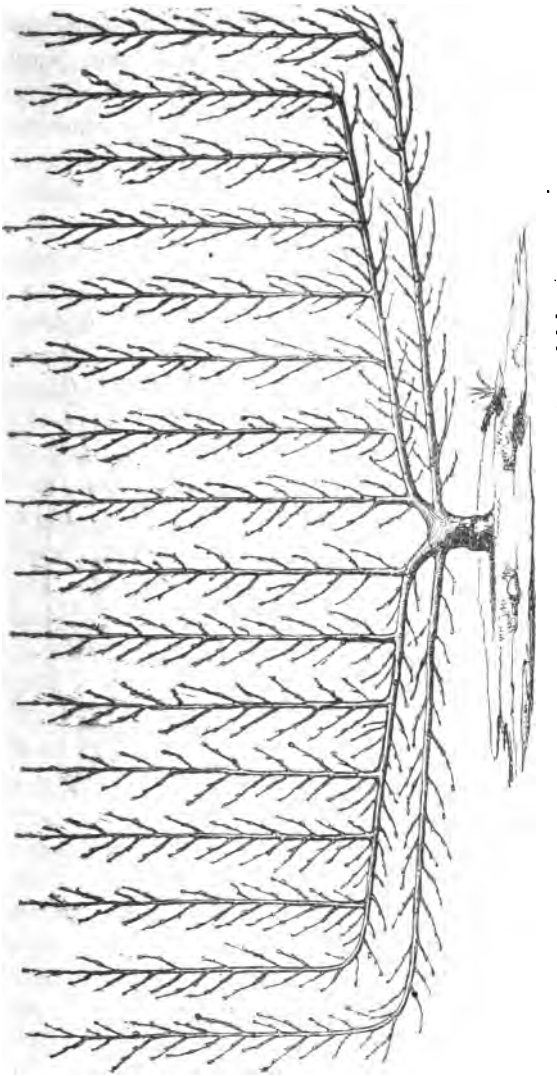


Fig. 89. — Pianta di Pesco a forma di candelabro.

Digitized by Google

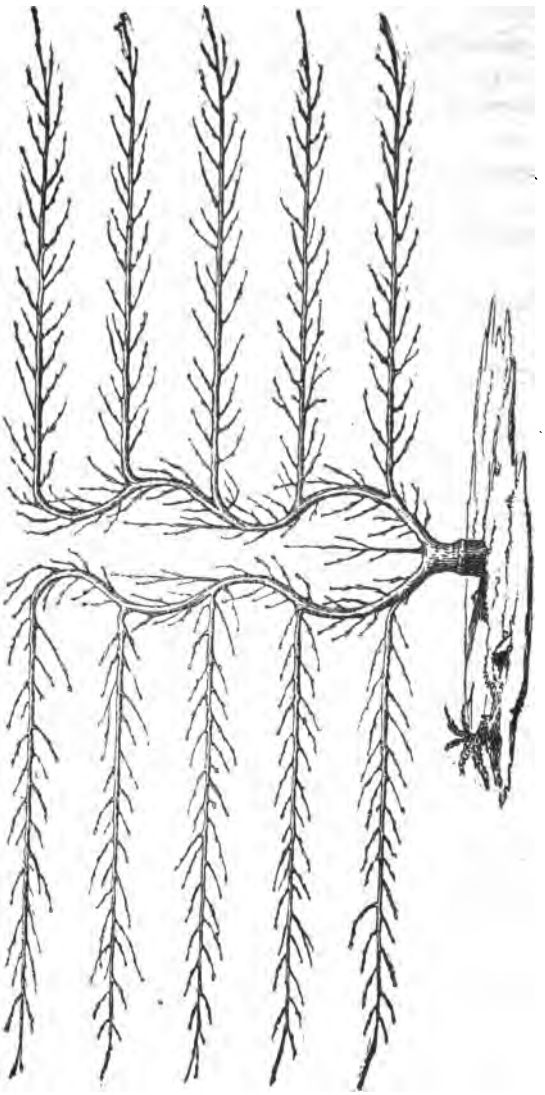


Fig. 90. — Pianta di Pesco in forma di lira.

Digitized by Google

n si piegano desse subito orizzontalmente, ma si di-ndono in forma di V come nel pesco quadrato, indi si piegano poco per volta, fino a far loro pren-re la posizione orizzontale come nel summentovato sco a ventaglio quadrato. Per ottenere le due prime anche secondarie laterali, s'impiegano tre ed anche attro anni, mentre che nel pesco quadrato si con-dono alle medesime due anni di sviluppo prima di giungerne altre; ma questo ritardo nei primi anni ene compensato in appresso, cosicchè l'intera for-azione delle due piante riesce a un dipresso in un mpo eguale.

Avendo in seguito avuto largo campo onde poter pplicare le medesime regole ad un'infinità di piante oltivate da noi stessi, possiamo assicurare che i ri-ultati ottenuti sono appena credibili se si paragonano quei meschini raccolti che si ritraggono talvolta da piante poste in condizioni favorevolissime, ma coltivate con poca cura e dirette con cattivo o, per meglio dire, con nessun principio.

Delle forme a cordoni verticali ed obliqui. — Considerando i potatori moderni come le forme dianzi descritte richieggano un tempo assai lungo, cioè otto, dieci o dodici anni prima che una pianta sia interamente formata ed il muro interamente ricoperto, immaginarono delle forme più semplici, per mezzo delle quali un muro potesse essere interamente ricoperto in capo a tre od a quattr'anni, raggiungendo in questo breve tempo la massima produzione di frutti.

La forma a cordoni verticali applicata al pesco offerse questo vantaggio, e siccome le operazioni per ottenere questa forma sono le stesse che si applicano per i cordoni obliqui, così per risparmiare delle ripetizioni inutili, parleremo solo di quest'ultima, osser-

Digitized by Google

vando solamente che i cordoni verticali sono più convenienti per i muri di un'altezza maggiore di 3 metri e gli obliqui sono preferibili per quelli inferiori ai 3 metri.

Parlando delle distanze dei peschi a spalliera, abbiamo detto richiedere dessi la distanza di 6 a 7 metri ognuno per le forme a ventaglio quadrato, ecc.; ma per quelli da coltivarsi a cordoni orizzontali od obliqui le distanze devono essere molto minori; primo perchè le piante non formando che una sola asta, o branca madre senza branche laterali, devono desse essere più ravvicinate per coprire interamente i muri; ed in secondo luogo questo maggiore ravvicinamento offrendo minore spazio allo sviluppo delle radici, la vegetazione perciò diventa meno rigogliosa, la qual cosa è necessaria nei primi anni, perchè un soverchio sviluppo riescirebbe nocevole alla produzione dei frutti.

Taluno potrebbe obbiettare che un piantamento siffatto riesca di molto minor durata che non un piantamento col sistema comune, ove le radici, avendo un maggiore spazio per alimentarsi, questo giova perchè le piante possano vivere più lungamente; ed inoltre il piantamento stesso richiedendo un numero maggiore di piante, oltre il quintuplo, ne consegue che anche la spesa di primo impianto diventa quintuplicata.

A queste obbiezioni i pomologi moderni rispondono che alla minor durata delle piante si supplisce in primo luogo col maggior prodotto che si ricava nei primi anni, ed in secondo luogo che questa durata stessa può il coltivatore protrarla mediante opportune concimazioni ed addizioni di nuova terra allorquando le piante minacciano deperimento; e che riguardo alla maggiore spesa per l'acquisto d'un maggior numero di piante, questa la considerano insignificante, potendosi

Digitized by Google

desse acquistare nei vivai al modico prezzo di centesimi 75 ad 80 ognuna. — Infine questi medesimi pomologi fanno osservare che per rimpiazzare una pianta allorquando per un accidente qualunque perisce, non si richiedono che pochi anni per ricoprire interamente il vuoto lasciato.

Premesse queste considerazioni in favore delle piantagioni di peschi a cordoni verticali ed obliqui, diremo che la distanza fra ognuna di queste piante debb'essere di 75 ad 80 centimetri, per quelle che si vogliono potare col sistema ordinario a rami lunghi (fig. 91), e di centimetri 60 per quelle alle quali si vorrebbe applicare la potatura a rami corti, potatura conosciuta colla denominazione di sistema Grin (1).

Le piante, nel primo anno della loro piantagione, si tagliano nel modo stesso che abbiamo indicato per il ventaglio quadrato, colla sola differenza che invece di scegliere due gemme, se ne sceglie una sola posta sul davanti, ovvero anche lateralmente, ma dal lato ove le piante devono essere inclinate; il ramicello che deve servire di prolungamento si manterrà nella posizione verticale, e gli altri ramicelli che si svilupperanno inferiormente si diradano e si smozzano, come abbiamo antecedentemente indicato.

Nella primavera del secondo anno le piante possono essere tagliate della lunghezza di un metro circa dal punto ove furono tagliate l'anno prima, ma qualora il muro contro cui devono appoggiarsi sia minore di tre metri di altezza, questa lunghezza sarà minore, dovendo limitarsi al terzo della sua altezza. — I ramicelli che si sviluppano lungo il prolungamento si diradano e si smozzano come abbiamo più volte suggerito. I rami-

(1) Vedi citata Opera dei fratelli Roda.

Digitized by Google

celli della sommità che servono di prolungamento ver
ranno accuratamente mantenuti nella direzione dell'ast
delle piante, le quali incomincieranno a subire un'in
clinazione in una sola direzione.

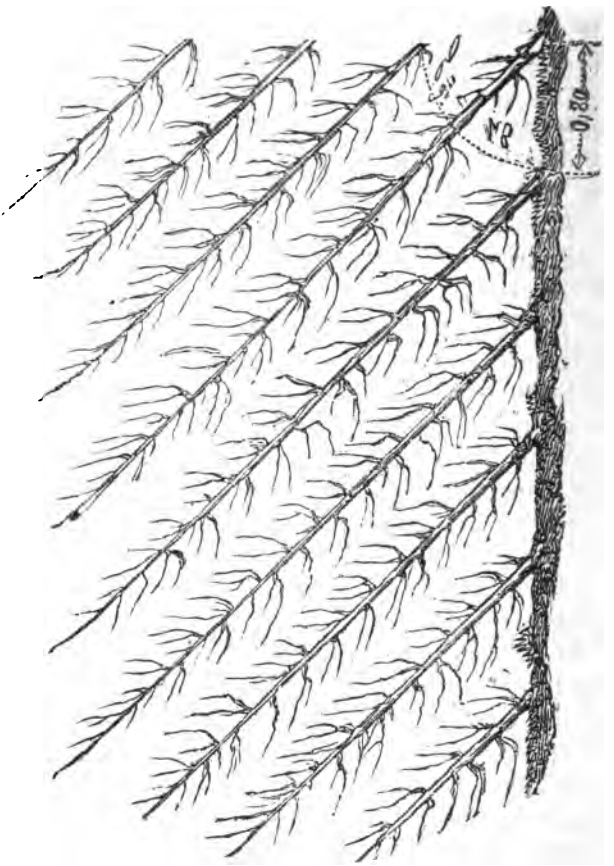


Fig. 94. — Piantagioni di Peschi a cordoni obliqui

Giunta la primavera del terzo anno le piante si
tagliano all'incirca verso i due terzi dell'altezza del

Digitized by Google

muro, procurando sempre che la gemma terminale sia possibilmente volta sul davanti, perchè i prolungamenti si possano sempre distendere in linea retta coll'asse delle piante. I rami dell'anno antecedente si tagliano nei modi consueti, perchè nel mentre che si conserva parte dei bottoni, si favorisce lo sviluppo delle gemme alla loro base per i rami di rimpiazzamento. I ramicelli poi che si sviluppano lungo questo secondo prolungamento si diradano e si smozzano come negli anni antecedenti, e le piante dovranno subire in quest'anno una maggiore inclinazione, riducendole quasi a fare un angolo acuto di 45 gradi col terreno (fig. 91).

All'epoca della potatura nella primavera del quarto anno le piante devono aver compiuto il loro totale accrescimento in lunghezza; la superficie del muro essendo interamente ricoperta, le consecutive operazioni si restringono a sorvegliare attentamente acciò l'equilibrio non venga alterato; per la qual cosa, col mezzo delle concimazioni e di tutte quelle altre operazioni che abbiamo altrove raccomandate, procurerà il potatore che all'abbondanza dei frutti corrisponda la robustezza delle piante e la loro longevità.

Della forma a zig-zag. — Certi pomologi osservando come le piante trattate col sistema dei cordoni verticali ed obliqui presentano, nei primi anni specialmente che seguono la loro piantagione, una vegetazione in certi casi fin troppo rigogliosa, immaginarono per mezzo di ripetuti angoli che fanno subire alle piante (fig. 92) di rallentare quest'eccessivo vigore ed ottenere con ciò maggiori prodotti.

L'ispezione stessa della fig. 92 ci dispensa da ulteriori spiegazioni circa il modo a cui deve attenersi il potatore per condurre una pianta a zig-zag, essendo le operazioni annuali ancora le stesse, salvo di sce-

Digitized by Google

gliere all'epoca della potatura in primavera una gemma di prolungamento posta lateralmente dalla parte dove deve succedere la piegatura, e così alternativamente fino alla totale altezza del muro.

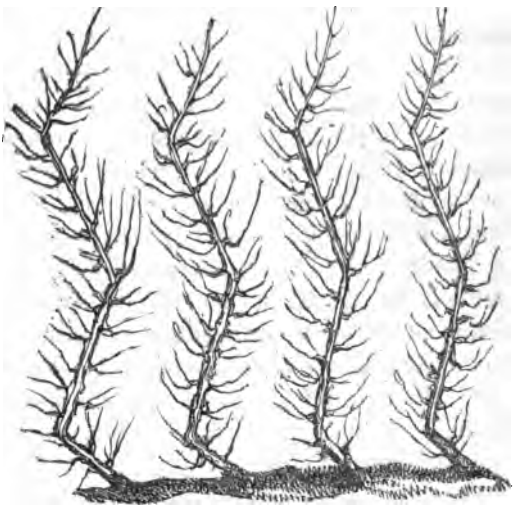


Fig. 92.

Piante di Pesco in forma di zig-zag.

Questo modo di potatura e palizzamento, mentre offre, secondo noi, dei vantaggi ipotetici riguardo ad una maggiore produzione di frutti, non ci pare gran fatto raccomandabile, non fosse altro che per il poco gradevole effetto che producono all'occhio una serie di fusti storti e deformi.

Alcuni, dietro il riflesso che le gemme collocate sulla parte superiore della branca madre sono sempre quelle che vegetano con maggiore vigoria, e producono di

Digitized by Google

preferenza dei ramicelli papponi o succhioni sempre difficile a contenere, proposero (ed abbiamo altresì provato) la potatura a rami assai corti (sistema Grin) dalla parte superiore delle branche a zig-zag, potando i rami inferiori nel modo ordinario (fig. 93).

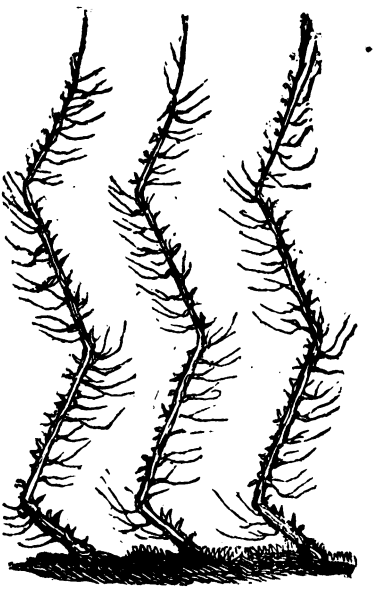


Fig. 93.

Potatura alternata sul Pesco coltivato a zig-zag.

Abbenchè con questa modificazione si ottengano dei risultati anche soddisfacenti, dobbiamo però sempre confessare che la deformità più sopra notata si fa quivi maggiormente apparente, perchè la forma a zig-zag possa menomamente essere raccomandata.

Digitized by Google

Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Pesche.

Pesche primaticcie spiccacciole.

Pesca avanti pesca bianca. — Frutto piccolo, rotondo. Buccia biancastra colorata di rosa dalla parte del sole. Polpa bianca tenera; di precocissima maturanza.

P. di Malta. — Frutto medio, rotondo. Polpa biancastra, di gusto fino, profumata.

P. di S. Anna. — Frutto medio. Buccia di color violaceo. Polpa fina.

P. Maddalena bianca. — Frutto medio. Buccia di color bianco dalla parte dell'ombra e colorata di rosa dalla parte del sole. Polpa tenera, molto delicata.

P. rosso-ranciata. — Frutto grosso, rotondo. Buccia colorata di giallo-rosso. Polpa tenera e profumata.

Pesche di mezza stagione spiccacciole.

P. bella di Vitry. — Frutto medio. Polpa tenera e profumata.

P. Chevreuse primaticcia. — Frutto medio, oblungo. Polpa biancastra, tenera, profumata.

P. carota o sanguigna. — Frutto grosso, rotondo. Buccia color cupo, munita di una lanugine lunga di apparenza grigiastra. Polpa rossa come una barbabietola, con filamenti grossi, ma però sugosa.

P. di Verona grossissima. — Frutto assai voluminoso. Buccia screziata di rosso. Polpa profumata, buona.

P. Maddalena di Courson. — Frutto grosso. Buccia molto colorata. Polpa soda, buona e sugosa.

Digitized by Google

P. PORPORINA PRIMATICCIA. — Frutto medio di buona qualità.

P. REALE DI PIEMONTE. — Frutto grosso. Buccia molto colorata dalla parte del sole. Polpa tenera, sugosa, profumata, molto buona.

P. SPICCACCIOLA GIALLA. — Frutto piuttosto grosso. Buccia color giallo. Polpa parimente gialla, dolce, discretamente profumata.

P. SPICCACCIOLA GIALLA COLLA BUCCIA PAVONAZZA. — Frutto grosso, rotondo. Buccia pavonazza. Polpa gialla, tenera, sugosa.

P. S. LORENZO. — Frutto medio. Buccia gialla. Polpa gialla, piuttosto farinosa che sugosa.

Pesche tardive spiccacciole.

P. GIALLO-RANCIATA TARDIVA. — Frutto grosso, rotondo. Buccia molto colorata dalla parte del sole. Polpa tenera, profumata.

P. CHEVREUSE TARDIVA. — Frutto grosso, rotondo. Buccia color rosso verdastro. Polpa tenera, molto sugosa.

P. POPPA DI VENERE. — Frutto grossissimo un po' oblungo. Buccia poco colorata. Polpa buona, molto sugosa.

P. S. MARTINO SPICCACCIOLA. — Frutto medio. Buccia discretamente colorata quando l'autunno corre per lungo tempo sereno. Polpa piuttosto insipida nell'Italia settentrionale; ma discretamente buona nei paesi meridionali.

P. NATALINA O VERMINA DI NAPOLI. — Frutto medio. Polpa gialla, bastantemente pregievole nei paesi meridionali.

Digitized by Google

Pesche duracine.

P. DURACINA BIANCA ESTIVA. — Frutto medio. Buccia di color bianco cereo, leggermente sfumata di rosso dalla parte del sole. Polpa carnosa, delicata, leggermente acidula.

P. DURACINA BIANCA TARDIVA. — Frutto grossissimo. Buccia bianca lavata di rosso dalla parte del sole. Polpa bianca molto sugosa, leggermente acidula. Questo frutto non matura perfettamente che nei paesi caldi.

P. DURACINA GIALLA MASSIMA O GIALLONE DI VERONA. — Frutto grossissimo. Buccia gialla ranciata dalla parte del sole. Polpa gialla tenera, profumata. Questo frutto non raggiunge tutto il suo grado di perfezione che nei luoghi caldi, piuttosto grassi ed umidetti.

P. DURACINA TARDIVA DI S. MARTINO. — Buccia verdastra dilavata di rosso dalla parte del sole. Frutto grosso. Polpa soda, bianca, poco sapida. Questo frutto richiede una buonissima esposizione per giungere ad una discreta maturanza.

Pesche noci spiccacciole.

P. VIOLETTA MUSCATA. — Frutto medio piuttosto primaticcio. Buccia colorata, Polpa gialla, sugosa, profumata quando il frutto è giunto a perfetta maturanza.

P. GIALLA DI PADOVA. — Frutto medio. Buccia gialla con polpa gialla profumata.

P. REGINA VITTORIA. — Frutto assai grosso. Buccia discretamente colorata. Polpa tenera, acidula, profumata.

P. GIALLA LISCIA. — Frutto medio. Buccia gialla leggermente dilavata di rosso dalla parte del sole. Polpa gialla, profumata, il di cui sapore s'avvicina all'albicocco.

Digitized by Google

P. STANWICH. — Frutto grosso. Buccia color verdastro, ma violetta dalla parte del sole. Polpa tenera, profumata. Maturanza tardiva.

Pesche noci duracine.

P. N. DURACINA BIANCA. — Frutto medio. Buccia colorata dalla parte del sole e verdastra all'ombra. Polpa biancastra fina, sugosa; maturanza precoce.

P. N. DURACINA GIALLA. — Frutto medio. Buccia gialla, aranciata dalla parte del sole. Polpa tenera, profumata. Varietà molto stimata nei paesi meridionali per il suo facile trasporto.

Coltivazione del MANDORLO.

Il Mandorlo comune (*Amygdalus communis*, fig. 94) è originario dell'Asia e del nord dell'Africa. Questo frutto era conosciuto presso i Romani, i quali però non possedevano che qualche varietà a mandorla amara, essendo quello a mandorla dolce di più recente introduzione.

Condizioni di clima e suolo. — Il mandorlo prospera assai bene nei climi temperati e meridionali d'Italia; ma quando si coltiva questa pianta per trarre partito dei suoi frutti, fa d'uopo evitare i luoghi soggetti ai tardi geli o brine, essendochè a cagione della sua precoce fioritura l'intero raccolto va sovente perduto in causa di una brina o gelo tardivo. Il mandorlo preferisce un terreno sciolto, calcareo, essendochè in un terreno argilloso ed umido desso va soggetto alla malattia della gomma, e nei terreni troppo silicei la sua vegetazione è piuttosto languente.

Digitized by Google

Moltiplicazione del mandorlo. — Il mandorlo si moltiplica per mezzo della seminagione onde ottenere dei soggetti per innestarvi su di essi delle altre varietà, ovvero per innestarvi i peschi adoperando preferibilmente il mandorlo a frutto amaro, siccome quello che corre minor rischio di essere distrutto dal topo campagnuolo.

Fig. 94. — Mandorlo comune.

La coltivazione del mandorlo a pien'aria si limita a quelle necessarie cure relativamente alla sua piantagione, ed alla formazione della testa, procurando in seguito, con opportune potature di mantenere in un

Digitized by Google

giusto equilibrio le ramificazioni perchè non vengano danneggiate dai venti o dalle nevi.

I mandorli si dividono in diversi gruppi, i quali poi si suddividono in diverse varietà rispettive, cioè mandorli a frutto amaro e frutto dolce, a guscio duro e guscio tenero. Secondo il Gallesio si coltiva nel Genovesato ed in Toscana un mandorlo con frutto grossissimo, almeno il doppio delle mandorle comuni, detto comunemente Mandorlo del diavolo, colla buccia verdognola velata di rosso, ed il guscio fra il tenero ed il duro.

Coltivazione del Susino.

Il Susino (*Prunus domestica*, fig. 95) era di già conosciuto dagli antichi. Plinio parla di molte varietà, ed assegna l'introduzione di questa pianta ai tempi di Catone il Vecchio; se ne ritrovano dei selvatici fra noi, ma piuttosto raramente e vicino ai luoghi abitati, per cui si può credere che questa pianta non sia da noi indigena.

Fig. 95. — Susino.

Il tipo dei migliori susini che si coltivano cresce spontaneamente nei dintorni di Damasco, da dove pare sia stato introdotto presso di noi dai Crociati.

Le susine fresche si mangiano in generale con piacere, ma per essere salubri è necessario sieno ben mature. I confettieri le adoperano in diverse maniere per conserve e simili; ma l'uso più comune e più utile è quello di disseccarle nei forni per conservarle tutto l'anno, onde mangiarle in diversi modi. La con-

Digitized by Google

sumazione di queste frutta disseccate è molto considerevole, e potrebbe aumentare grandemente quando si coltivassero di preferenza le varietà adatte. Gli Ungheresi fabbricano colle susine, che sottomettono alla fermentazione unite alle mele, un liquore che si usa come l'acquavite, ma più sano, chiamato *Rack*. Dalle susine si può ritrarre dello zuccaro altrettanto bianco e cristallizzabile come quello della canna da zuccaro; nella Germania, nella Svizzera e nella Lorena si distillano per ricavarne dell'alcool.

Condizioni di clima e suolo. — Il susino prospera dappertutto ove vegeta la vite; desso, nelle regioni soggette ai tardi geli ed alle brine, diventa poco produttivo in causa della sua precoce fioritura. Un terreno argilloso-calcareo, un po' fresco, è adatto alla buona riuscita di questa pianta; le sue radici, piuttosto superficiali, non esigono un terreno molto profondo, e le terre molto aride e silicee sono poco favorevoli al suo sviluppo, come si hanno altresì dei meschini risultati nelle terre argillose e soverchiamente umide e nei luoghi ombreggiati.

Moltiplicazione e coltivazione. — Abbiamo già altrove osservato come molte varietà di susini si moltiplicano col mezzo delle seminagioni, e quelli che non si riproducono a questo modo si innestano indifferentemente sopra altri susini, come il Damaschino, Regina Claudia, Mirabolano, ecc. La coltivazione di questa pianta a pien'aria riesce facilissima, purchè il coltivatore procuri di mantenere un certo equilibrio fra i rami, di diradare quelli che crescono un po' confusamente nell'interno, acciò i frutti vengano tutti possibilmente esposti all'aria ed alla luce, e per mezzo di ripetute sarchiature mantenere continuamente sgombro il terreno dalle cattive erbe.

Digitized by Google

Quantunque il susino non sia grandemente coltivato contro i muri a spalliera, nullameno per coloro che intendono assoggettarlo a questa coltivazione, ricordiamo che le operazioni necessarie per costituirne l'ossatura sono quelle stesse che abbiamo indicato per il pero e per il pesco, facendo solo osservare che i rami vigorosi che si sviluppano durante la vegetazione di una stagione, alla primavera seguente non presentano in tutta la loro lunghezza che solo gemme-legno (fig. 96).

Fig. 96.
Ramo di Susino di un anno di vegetazione.

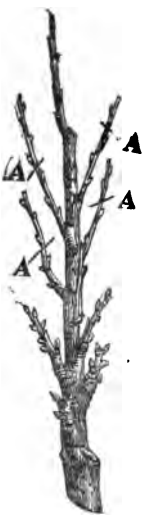


Fig. 97.
Ramo di Susino al 2° anno.

Questi rami, che devono sempre essere quelli di prolungamento, si tagliano della lunghezza di 50 a 60 centimetri per favorire appunto lo sviluppo delle gemme-legno di cui abbiamo parlato. Nella primavera seguente

Digitized by Google

le gemme-legno si saranno trasformate in altrettanti rami, di cui i primi, incominciando dalla base, misurano appena la lunghezza di un centimetro, allungandosi gli altri maggiormente di mano in mano che s'avvicinano alla sommità (fig. 97). Questi ultimi rami A A A A si tagliano della lunghezza di 10 a 12 centimetri ed il terminale di 50 a 60 come nell'anno antecedente.

Nella primavera del terzo anno i rami tagliati A A A A (fig. 97) saranno muniti più o meno di bottoni, ove da questo momento le cure del coltivatore devono essere rivolte a mantenere questi organi floreali in prospero stato di produzione, procurando, col mezzo di smozzamenti nell'estate e della potatura in primavera, di promuovere lo sviluppo di gemme-legno alla base per servire di rimpiazzamento a quelle che hanno fruttificato.

Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Susine.

Susina Catelana toscana. — Frutto grosso, ovale all'estremità che s'impicciolisce verso il peduncolo. Buccia ricoperta di un verde sudicio che la rende opaca. Polpa verde, di un tessuto molle, gentile, sugoso e saporito. Pianta fertile. Maturanza in principio d'agosto. Questa susina è molto apprezzata in Toscana e nel Veneto.

S. Catelana gialla o Buon boccone. — Frutto grosso, oviforme. Buccia verde-giallognola, sfumata di rosso. Polpa gialla, di un tessuto delicato che si scioglie in sugo dolcigno rilevato. Pianta fertile. Maturanza in luglio. Questa susina è molto coltivata nel Genovesato.

Digitized by Google

S. Claudia verde (fig. 98). — Frutto di media grossezza. Buccia verde, con punti grigi e bruni. Polpa di color verde-giallognolo, con sugo abbondante, zuccherino, molto profumato. Pianta fertile. Maturanza in agosto. Questa susina, già coltivata anticamente in Italia, è incontrastabilmente ancora la migliore delle susine conosciute.

Fig. 98. — Susina Claudia verde.

S. Claudia di Bovay. — Frutto grosso. Buccia di color verde-giallognolo pallido. Polpa giallognola, zuccherina, morbida. Pianta fertile. Maturanza in settembre.

S. Claudia violetta. — Frutto di media grossezza, rotondo. Buccia color violetto. Polpa soda, verde, su-

Digitized by Google

gosa, delicata. Pianta discretamente fertile. Maturanza in settembre.

S. Claudia dorata. — Frutto di media grossezza. Buccia color giallo dorato. Polpa gialla, morbida, zuccherina. Pianta fertile. Maturanza in agosto.

S. Coe's golden drop. — Frutto grosso, oviforme. Buccia gialla, con macchie rosse. Polpa gialla, zuccherina, saporita. Pianta fertile. Maturanza in settembre.

S. damaschina d'estate. — Frutto piccolo ovale, il quale si restringe verso il peduncolo. Buccia gialla, carnosa, piena di sugo. Pianta fertilissima. Maturanza in luglio.

S. damaschina settembrina. — Frutto piccolo. Buccia liscia, color giallo dorato. Polpa giallo-bruna, carnosa. Pianta assai fertile. Maturanza in settembre.

S. Jefferson. — Frutto grosso, ovale. Buccia gialla, punteggiata di bruno. Polpa giallastra, zuccherina, sugosa. Pianta fertile. Maturanza in settembre.

S. imperiale violetta. — Frutto grosso, oviforme. Buccia color violaceo, punteggiata di bruno. Polpa soda, zuccherina, ma talvolta gommosa nelle terre argillose e fredde. Pianta fertile. Maturanza in settembre.

S. Quetsche. — Frutto grosso in forma di pera. Buccia violacea. Polpa gialla, zuccherina, saporita. Pianta fertile. Maturanza in settembre.

S. Regina Vittoria. — Frutto piuttosto grosso, rotondo. Buccia color rosso violaceo. Polpa giallognola, carnosa, buona. Pianta fertile. Maturanza in agosto.

S. Santa Catterina. — Frutto di media grossezza. Buccia gialla. Polpa gialla, delicata, fina. Pianta fertile. Maturanza in ottobre. Questa susina acquista il suo grado di perfezione quando la buccia comincia ad invizzire.

S. Washington. — Frutto grosso, globuloso. Buccia

Digitized by Google

gialla, tinta di rosso dalla parte del sole. Polpa verdegiallognola, sugosa, liquescente, di gusto buono. Pianta fertile. Maturanza in settembre.

Coltivazione del Ciliegio.

Il Ciliegio (*Prunus cerasus*, fig. 99) sarebbe, secondo Plinio, originario dell'Asia, e la sua introduzione dovuta a Lucullo, che lo portò da Cerasonte, al suo ritorno dalla campagna contro Mitridate, l'anno di Roma 680. Sarebbe però errore il supporre che tutti i ciliegi da noi coltivati provengano dal tipo trasportato da Cerasonte, perchè fino da quell'epoca esisteva nelle foreste delle Gallie e della Germania il ciliegio selvatico *(Cerasus avium)*, il quale pare sia il tipo dei ciliegi a frutti dolci, come il ciliegio di Lucullo lo sia di quelli a frutti aciduli.

Fig. 99. — Ciliegio.

Le ciliegie non si consumano solamente in istato fresco, ma si possono conservare per mezzo della disseccazione come le susine. Egli è con una specie di ciliegia acidula, chiamata Marasca che nella Dalmazia si fabbrica un liquore spiritoso conosciuto col nome di Maraschino. Nel Biellese in Piemonte si fabbrica colle ciliegie un liquore molto stimato, detto *Ratafià*. Finalmente, un ragguardevole prodotto si ritrae da questo frutto per mezzo della distillazione, conosciuto in commercio col nome tedesco di *Kirshwasser* (acqua di ciliegie).

Digitized by Google

Condizioni di clima e suolo. — Il ciliegio prospera facilmente dappertutto in Italia; desso non è neppure molto difficile sulla natura del suolo, purchè non sia troppo umido, ma preferisce le terre leggere di consistenza media.

Coltivazione e moltiplicazione. — Per le coltivazioni all'aperto nelle campagne s'innestano i ciliegi sul ciliegio selvatico, e per quelle nei giardini, ove queste piante si coltivano in forma di vaso o piramide, s'innestano sul Ciliegio canino *(Cerasus Mahaleb)*. La coltivazione di queste piante a pien'aria non richiede cure speciali, salvo quelle ordinarie per mantenere l'equilibrio nelle ramificazioni, onde evitare essenzialmente le grosse amputazioni.

Il ciliegio nei giardini si coltiva sotto diverse forme, ma più generalmente in forma di vaso o di cono. Per formare l'ossatura della pianta, si osservano le stesse regole che abbiamo indicate per il pero, procurando nella forma di cono di sorvegliare la vegetazione delle branche laterali, acciò non prendano un soverchio sviluppo a danno della branca centrale.

Il modo con cui si producono nel ciliegio i ramifiori, non differisce dal modo con cui spuntano nel susino descritto antecedentemente; perciò tagliato il ramo che deve servire di prolungamento, questo svolgerà nell'estate tanti ramicelli nella sua lunghezza, i quali si smozzano ad 8 centimetri circa dal punto della loro inserzione. L'anno dopo, al momento della potatura, si dà alla branca quel prolungamento necessario, ed i rami lungo il prolungamento dell'anno prima si tagliano della lunghezza di 5 a 6 centimetri (fig. 100).

Al terzo anno, quella parte di branca sulla quale abbiamo operato per due anni consecutivi, sarà munita di una quantità di rami-fiori, i quali si raccorciano

Digitized by Google

egualmente, onde promuovere lo sviluppo di gemme alla base, ed ottenere dei ramicelli di rimpiazzamento (fig. 101); e così proseguendo negli anni successivi, si possono ottenere piante sotto qualunqne forma, ricavando da esse dei notevoli prodotti.

Fig. 100.
Ramo di Ciliegio al 2° anno.

Fig. 101.
Ramo di Ciliegio al 3° anno.

Descrizione di alcune varietà più ragguardevoli di Ciliegie.

Ciliegie a frutti dolci, dette Lustrine o Tenerine.

CILIEGIA LUSTRINA ROSA PRECOCE. — Frutto piccolo, con peduncolo piuttosto lungo. Buccia color rosa sfumato. Polpa scarsa, acquosa, di poco gusto. Pianta fer-

Digitized by Google

tilissima. Maturanza in maggio. Questa pianta non è ricercata che per la grande sua precocità.

C. LUSTRINA NERA PRECOCE. — Frutto grosso. Buccia rosso-scura. Polpa color rosso-sanguigno, tenera, dolce. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

C. LUSTRINA BIANCA GROSSA. — Frutto medio, cuoriforme. Buccia bianco-giallognola. Polpa biancastra, zuccherina. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

Ciliegie Duracine croccanti.

C. DURACINA A FRUTTO GROSSO ROSSO. — Frutto grosso. Buccia rossa, croccante. Pianta fertile. Maturanza in luglio.

C. DURACINA A FRUTTO GROSSO NERO. — Buccia rosso-scura. Polpa rosso-sanguigna, croccante, buona. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

C. DURACINA BIANCA A FRUTTO GROSSO. — Buccia bianca, appena colorata dalla parte del sole. Polpa bianca, croccante, buona. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

C. DURACINA CUOR DI PICCIONE. — Frutto grosso in forma di cuore raccorciato. Buccia rosso-cupa. Polpa color sanguigno, croccante, buona. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

Ciliegie acidule, Agriotte, Griotte, Visciole, Marasche.

C. VISCIOLINA. — Frutto piccolo sferico. Buccia di un color vivo, sottilissima, che si stacca facilmente dalla polpa. Polpa rossa, molto piena di sugo, piuttosto acidula, che si modifica alquanto alla perfetta maturanza. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

Digitized by Google

C. VISCIOLINA NERA DI PIEMONTE. — Frutto grosso, tondo, pendente da un peduncolo cortissimo. Buccia color rosso purpureo. Polpa tenera, carnosa, delicata, ripiena di sugo sanguigno squisito, quasi senza acidità. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

C. VISCIOLINA ROSSA DI PIEMONTE. — Frutto grosso, rotondo, pendente egualmente da un peduncolo cortissimo come nell'antecedente. Buccia color rosso-chiaro, Polpa rossa, tenera, carnosa, delicata, ripiena di un sugo squisito senza acidità. Pianta fertile. Maturanza in giugno.

Coltivazione del CORNIOLO.

Il Corniolo *(Cornus mascula)* cresce spontaneo in diversi luoghi della Francia e dell'Italia. Il suo frutto acidulo astringente, abbenchè non abbia una grande importanza commerciale, è però stimato per farne delle bibite rinfrescanti, dei confetti, liquori e composte.

Condizioni di clima e suolo. — Il corniolo si adatta facilmente in qualunque luogo; desso non richiede una gran somma di calore nè molto sole per maturare i suoi frutti, per cui, collocato anche all'ombra in luoghi di poca importanza, somministra sempre un discreto prodotto, che nell'economia domestica può essere molto giovevole. La moltiplicazione di questa pianta si fa col mezzo della seminagione; la tessitura del suo legno essendo molto dura e compatta, riesce di un lento accrescimento, e la sua tendenza a mantenere una forma regolare risparmia al coltivatore ogni ulteriore cura.

Si coltivano due varietà di cornioli, una coi frutti rossi e l'altra coi frutti gialli.

Digitized by Google

Coltivazione del Giuggiolo.

Il Giuggiolo comune (*Zigyphus vulgaris* fig. 102) è originario dell'Oriente, il quale secondo Plinio, venne introdotto a Roma ai tempi di Sesto Papirio, essendosi col tempo naturalizzato in quasi tutti i paesi meridionali d'Europa.

Fig. 102. — Ramo del Giuggiolo.

Le giuggiole sono frutti della grossezza di un grosso olivo, che alla maturanza la buccia diventa di un bel color rosso. La polpa intorno al nocciolo è di color bianco-giallognolo, di sapore dolce, ove in molti luoghi serve come una specie d'alimento. Allo stato secco questo frutto è stimato come rimedio adatto per gli stomachi deboli, epperciò se ne fanno delle composte, delle gelatine e simili.

Condizioni di clima e suolo. — Questa pianta vegeta assai nei climi temperati ed anche nelle regioni meridionali; dessa richiede un terreno di mezza consistenza, piuttosto umidetto, purchè abbia un facile scolo;

Digitized by Google

in queste condizioni diventa un bell'alberetto dell'altezza di 8 a 10 m., mentre che nei paesi caldi e nei terreni aridi, non oltrepassa guari le proporzioni di un arbusto, somministrando raccolti meno abbondanti.

Coltivazione e moltiplicazione. — Il giuggiolo si moltiplica col mezzo della seminagione, delle talee e delle margotte; impiegando le sementi due anni a levare, la moltiplicazione più in uso è quella che si fa col mezzo dei rampolli che nascono al piede delle piante, i quali si divelgono e si piantano in vivaio, allevandoli con un sol fusto fino all'altezza di metri 1,50 a metri 2 per piantarli in seguito a dimora.

La vegetazione del giuggiolo è molto lenta, dimodochè desso impiega ben 20 anni prima di dare un raccolto di qualche considerazione; durante la sua vita, le cure del coltivatore consistono nel mantenere in un giusto equilibrio le sue ramificazioni, liberarlo dai rami fracidi o secchi, e colle debite vangature ed ingrassi riattivarne la vegetazione a tempo opportuno.

Le giuggiole da mangiarsi fresche si raccolgono appena incominciano a colorarsi, ma quelle che si vogliono conservare si lasciano sull'albero fino alla loro completa maturanza.

Si coltivano due varietà di giuggioli; l'una coi frutti oblunghi, e l'altra coi frutti rotondi; quest'ultima è molto stimata in Toscana, perchè più polposa e forse meno acidula quando fresca, e meno vischiosa quando avvizzita.

Coltivazione del Pistacchio.

Il Pistacchio (*Pistacia vera*, fig. 103) si crede importato a Roma da Vitellio, governatore della Siria, e naturalizzato in seguito nell'Italia meridionale, specialmente nella Sicilia.

Digitized by Google

Il frutto del pistacchio ha la forma di un olivo, colla differenza che la sua superficie è concava da una parte e convessa dall'altra. Il nocciolo si apre in due valve e rinchiude una mandorla verdastra ricoperta di una pellicola rossa: questa mandorla serve ad aromatizzare gelati e a diversi usi nelle cucine e confetterie

Fig. 103. — Ramo di Pistacchio.

Le mandorle di pistacchio formano un ramo di commercio abbastanza importante nei paesi meridionali, e specialmente nella Sicilia, ove, secondo il Gallesio, pochi alberi dànno al coltivatore altrettanto profitto.

Condizioni di clima e suolo. — Il pistacchio preferisce i paesi meridionali, richiedendo per i paesi di media temperatura la difesa, per lo meno, di muri, onde rendere ad esso meno sensibili i rigori dell'inverno, e, quantunque questa pianta preferisca un suolo

Digitized by Google

leggero e pingue, dessa vegeta con successo anche nelle terre aride e secche.

Coltivazione e moltiplicazione. — Si moltiplicano i pistacchi innestandoli a gemma sul Lentisco *(Pistacia lentiscus)* e sul Terebinto o Scornabecco, come chiamasi volgarmente in Sicilia *(Pistacia terebinthus)*, ma il Gallesio suggerisce di preferenza il pistacchio gentile come soggetto, formando a tal uopo delle pistacchiaie o vivai di pistacchi, per trapiantarli più tardi a dimora bell'e innestati.

Il pistacchio è una pianta dioica, cioè che i due sessi hanno sede diversa sopra due alberi distinti, per cui in una piantagione di pistacchi fa d'uopo collocare a varie distanze degl'individui maschi, onde ottenere la fecondazione, quantunque questa fecondazione non sia indispensabile per la formazione della mandorla considerata come frutto, ma sul germe considerato come seme, non potendo un frutto non fecondato riprodurre una nuova pianta. Il Du-Breuil attribuisce al signor Mesnier il merito di aver indicati i frutti che riproducono costantemente dalle piante maschili; questi frutti si trovano ordinariamente all'estremità dei grappoli, e sono segnati verso la loro punta da due coste rigonfie, per cui, seminandoli a parte, se ne ottengono separatamente degli individui maschili.

Le cure necessarie relativamente alla potatura, si limitano a liberare le piante dai rami fracidi o secchi, a mantenerle in forma piuttosto regolare col mezzo di opportuni tagli, ed operare qualche sarchiatura e vangatura coll'addizione di ingrassi allorquando le piante accusano deperimento, e di evitare sovratutto la soverchia umidità.

Si conoscono in commercio tre specie di pistacchi: il Pistacchio gentile o di Sicilia, la di cui mandorla è

Digitized by Google

di color verde, molto ricercata; il Pistacchio di Barberia o di Tunisi, più piccolo di quello di Sicilia, ma egualmente apprezzato; il Pistacchio di Levante, che si trae ordinariamente da Smirne, più grosso degli antecedenti, di color giallognolo, ma meno delicato, epperciò meno stimato.

Coltivazione dell'Olivo.

L'Olivo (*Olea europæa*, fig. 104), il quale s'incontra in istato selvatico in molti luoghi dell'Europa meridionale, era conosciuto e coltivato in Italia fino dai tempi

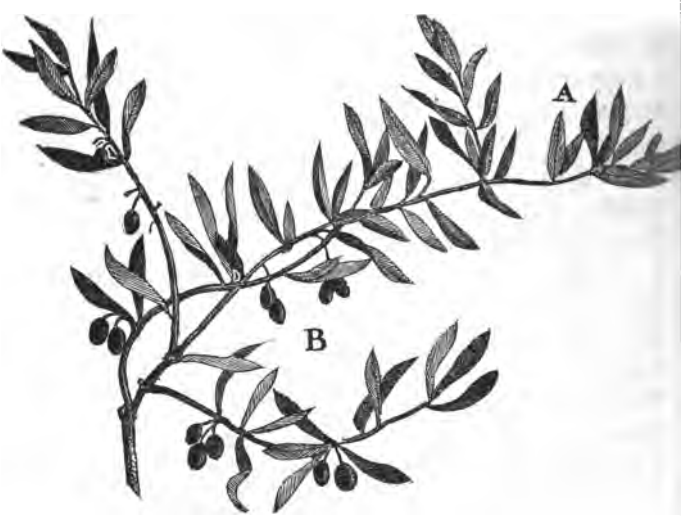


Fig. 104. — Ramo d'Olivo.

più remoti, facendone oggetto di speciale menzione Plinio, Columella ed altri autori antichi, i quali prescrissero delle norme per ben coltivarlo.

Digitized by Google

L'olivo è forse, degli alberi fruttiferi che si coltivano in Italia, uno dei più importanti: l'olio che si estrae dal suo frutto costituisce non solo un ramo importante di commercio all'estero, ma è di tale necessità per i nostri usi domestici, per le nostre manifatture, che la sua produzione non sarà mai abbastanza estesa, da supplire a tutti i bisogni ed a tutte le ricerche.

Condizioni di clima e suolo. — Le regioni calde che dalla Provenza si estendono tutto lungo il litorale fra il mare e gli Apennini, nella Toscana, nelle Romagne, nelle due Sicilie, nell'isola di Sardegna ed in tutte le regioni che si estendono fra il lido dell'Adriatico e gli Apennini cioè fra i due versanti degli Apennini ed i due mari; dappertutto più o meno prospera l'olivo, purchè piuttosto in dolce pendìo onde il terreno abbia un facile scolo, evitando le terre compatte, argillose ed umide, nelle quali talvolta prospera anche l'olivo, ma produce delle messi troppo rigogliose, senza somministrare competenti prodotti.

Coltivazione e moltiplicazione. — Generalmente gli olivi si piantano a qualche distanza fra di loro, da 15 a 20 metri, in file regolari, alternando ai piedi di essi delle coltivazioni di graminacee, o di leguminose, dalle quali questi alberi ne ritraggono profitto, perchè le vangature ed arature e le concimazioni periodiche che abbisognano, ridondano a beneficio altresì degli olivi stessi; ma nei luoghi ove si vogliano stabilire degli oliveti, dessi si piantano alla distanza di 10 a 15 metri secondo la natura del suolo e la robustezza della varietà, poichè giova osservare che si coltivano molte varietà di olivi, quali più o meno robuste, ma quello adatto per le regioni un po' temperate è quello conosciuto in Toscana col nome di Olivo gentile, il quale si conosce sotto diversi nomi in molti luoghi diversi,

Digitized by Google

come p. es., lo stesso olivo si chiama *nostrale* nel Nizzardo, *taggiasco* in quel di Ventimiglia, *lavagnino* in quel di Lavagna, *razzolo* nella Lunigiana, nel Carrarese, nel Massese, *lucchese* in quel di Lucca, ecc.

Le cure della piantagione si limitano a scavare delle formelle di metri 1,50 di lato, e della profondità di 1 metro circa se le piante sono da collocarsi isolatamente; ovvero fare un fosso della larghezza di metri 1,25 a metri 1,50, e della profondità di un metro se sono da piantarsi in filari; od infine fare uno scasso generale della profondità di un metro circa, qualora si debba stabilire un vero oliveto. Preparate a questo modo le formelle o le fosse nell'autunno, queste si lasciano aperte tutto l'inverno, acciò l'acqua, il sole, la neve, ne disgreghino le parti, le saturino di sostanze fertilizzanti. Giunta la primavera si colloca in fondo alla formella o fossa la terra della superficie; nel mezzo di ognuna, cioè al punto ove debb'essere collocata la pianta, si fa un rialzo di terriccio ben concimato e preparato lungo tempo prima, il quale deve giungere quasi all'altezza del suolo; sovra questo rialzo o cumulo di terriccio vi si adagia la pianta di olivo distendendo accuratamente all'ingiro le radici, che si ricoprono con altro terriccio preparato; all'ingiro della formella ed all'infuori delle radici si rimette la terra estratta, collocandovi contemporaneamente degli strati di concime di stalla, ovvero anche cenci di lana, avanzi delle concerie, raschiature di corna e simili.

Avendo collocate le piante sopra cumuli quasi al livello del suolo, ne consegue che il collo delle medesime si trova al di sopra della superficie di esso, la qual cosa è necessaria per prevenire l'abbassamento naturale della terra smossa, la quale dopo un certo tempo riprende la sua giacitura, e le radici delle piante

Digitized by Google

si troveranno in allora alla profondità voluta. Un piccolo palo proporzionato, onde proteggere le piante che non vengano smosse dai venti, e disturbare le radici nel loro primo lavoro, compirà questa prima operazione del piantamento.

Prima di passare a far menzione delle operazioni necessarie per mantenere in seguito le piante degli olivi in istato prospero, come le periodiche rimondature, le concimazioni, le sarchiature o zappature, il ringiovanimento delle vecchie piante mediante radicali potature e ripuliture dei vecchi tronchi, ecc., crediamo bene di parlare della loro moltiplicazione, la quale si può ottenere col mezzo delle seminagioni e successivi innesti, colle talee, col mezzo dei così detti ovuli e coi polloni muniti di radici, e colle radici stesse.

Della moltiplicazione per mezzo delle seminagioni e delle talee. — Quantunque la moltiplicazione degli olivi per mezzo della seminagione sia poco generalizzata, a noi pare però che sarebbe quella che dovrebbe meritare maggiore preferenza, perchè quantunque un olivo nato di seme ed innestato al 5° od al 6° anno non produca frutti di qualche entità che al 12° anno circa, nullameno una pianta nata di seme ha molto minor tendenza a produrre delle protuberanze e dei polloni alla sua base, come succede in quelle moltiplicate col mezzo degli ovuli e polloni, che solo per questo motivo sono meno preferibili che le prime. Le piante nate di seme si ripiantano al 2° o 3° anno, ed al 5° o 6° anno i fusti essendo sufficientemente robusti, s'innestano all'altezza di due metri circa col mezzo dell'innesto a gemma, a spacco od anche a corona. Assicurati gli innesti, queste piante si piantano l'anno dopo nel luogo a loro assegnato, usando loro tutte le cure che abbiamo più sopra accennate. La moltiplicazione

Digitized by Google

per mezzo delle talee, quantunque eseguita con cura ed in luogo propizio, cioè umidetto, caldo ed ombreggiato, possa dare dei risultati soddisfacenti, è dessa poco praticata per le difficoltà che s'incontrano onde potervi riescire.

Moltiplicazione col mezzo degli ovuli. — Si chiamano generalmente ovuli certe protuberanze che si manifestano alla base dei vecchi olivi, le quali racchiudono delle gemme avventizie, che collocate in condizioni favorevoli, si sviluppano producendo rami e radici. Questi ovuli si distaccano con un ferro ben tagliente, si puliscono e si riducono alla grossezza di un mezzo uovo all'incirca, estraendo parte del vecchio legno. Nel marzo, quando non sono più da temersi i geli, si dispongono gli ovuli entro un'aiuola preparata della piantonaia o vivaio, collocandoli alla distanza di 25 a 30 centim. ognuno, ed alla profondità di 10 centim. circa. Disposti in tal modo gli ovuli, si ricoprono col terriccio preparato che si ebbe cura di metterne parte in fondo alla buca prima di collocarvi gli ovuli, e s'innaffiano anche abbondantemente, a meno che il tempo non volga alla pioggia.

Sul finire del mese di maggio od al principio di giugno le gemme avventizie degli ovuli sviluppano altrettante masse da formare come dei piccoli cespugli, le quali quando si sono allungate di 8 o 10 centimetri, si sceglie fra esse il virgulto più alto e robusto per essere conservato, e si sopprimono tutti gli altri; questa soppressione vuol essere fatta con molta destrezza, per non ismuovere tampoco le radici che si stanno formando; per cui, scalzando gli ovuli, s'insinua destramente un dito al punto d'inserzione e si schiantano con bel garbo tutte le messe ad eccezione di una sola, come abbiamo accennato; in seguito si rincalza

Digitized by Google

questo virgulto procurando di allevarlo dritto nella direzione verticale; e con frequenti sarchiature il suolo dell'aiuola vuol essere mantenuto in istato friabile, aggiungendovi quando occorre, qualche innaffio per mantenerlo umidetto.

Crescendo rapidamente le pianticine, desse emettono sovente delle messe laterali lungo il fusto, le quali vogliono essere castrate appena spuntano, ad accezione della prima foglia all'ascella di esse, onde giovi maggiormente all'ingrossamento del fusto. Alla primavera del terzo o quarto anno, avendo questo fusto raggiunto le proporzioni volute, esso si taglia all'altezza di 2 metri circa, tenendo conto delle prime quattro o cinque gemme che si sviluppano appena al di sotto del taglio, onde formare con queste la testa della pianta.

Durante il tempo che le piante rimangono nella piantonaia o vivaio, esse si mantengono monde ed in istato di buona vegetazione mediante frequenti zappature e sarchiature, non occorrendo ingrassi onde non promuovere una vegetazione troppo rigogliosa, nè avvezzare le radici ad un nutrimento lauto, ed un solo innaffio ma copioso durante la stagione estiva, quando questa corre secca ed ardente è eziandio sufficiente.

Considerando come le piante provenienti da ovuli richiedono solo quattro o cinque anni di piantonaia onde diventare atte ad essere collocate a dimora, mentre che quelle provenienti da semi ne richiedono sei o sette, sembra che si debba dare la preferenza alla moltiplicazione per ovuli escludendo le seminagioni; ma per contro riflettendo come gli olivi hanno una naturale tendenza ad emettere protuberanze e polloni alla loro base, e che le piante provenienti da ovuli son quelle appunto che ne emettono continuamente ed in maggiore abbondanza, ne consegue che

Digitized by Google

richiedono intorno ad esse maggiori cure ed un maggiore lavorìo, perchè queste produzioni al piede non arrechino indebolimento nelle piante, epperciò trattandosi di fare acquisti di piante, noi crediamo preferibili quelle provenienti da semi ed innestate, che non quelle provenienti da ovuli o polloni.

Moltiplicazione per mezzo dei polloni e delle radici. — Quei polloni che spuntano al piede delle vecchie piante, o dalla corona di quelle vetuste e fracide che vengono atterrate, si separano con un ferro ben tagliente, procurando che si trovino muniti di qualche radice, quindi si ripuliscono amputando con un ferro bene affilato quelle radici lacere o guaste, si ribassano i fusti qualora essi sieno di forza sproporzionata alle radici di cui sono muniti, e si piantano in seguito entro un'aiuola ben preparata nella piantonaia, prodigando ad essi tutte le cure che abbiamo accennato per gli ovuli.

Questo modo di moltiplicare gli olivi è pure da molti praticato e raccomandato, essendochè molte piante riescono atte ad essere collocate a dimora dopo due o tre anni; ma dobbiamo avvertire i coltivatori di non lasciarsi adescare da questo apparente vantaggio, perchè mentre i polloni riescono più difficilmente a formare piante vigorose, dessi essendo della stessa conformazione degli ovuli, come dicemmo, dividono con loro gli stessi inconvenienti di riprodurre continuamente altri polloni alla base.

Gli olivi si possono moltiplicare altresì per mezzo delle radici, tagliando queste in altrettanti pezzi della lunghezza di 25 a 30 cent., si piantano entro un'aiuola preparata alla distanza di 15 a 20 centim. colla parte più piccola all'ingiù, in modo che la parte superiore si trovi con due o tre centimetri fuori di terra. Questi mozziconi di radici emettono delle radichelle

Digitized by Google

nella parte inferiore, e delle messe-rami nella parte superiore, ove anche ivi il coltivatore avrà cura di scegliere la messa più rigogliosa sopprimendo tutte le altre. Queste piante trattate convenevolmente e mantenute costantemente in istato di perfetta nettezza con frequenti zappature e sarchiature, diventano atte ad essere collocate a dimora dopo soli quattro o cinque anni come gli ovuli, e presentano meno di questi ultimi l'inconveniente di riprodurre polloni e protuberanze alla base.

Il trapianto degli olivi giova meglio farlo in primavera, allorquando incominciano i primi tepori, cioè dalla metà di marzo alla metà d'aprile, ove, provvisto a tutte le condizioni necessarie per un buon piantamento, come abbiamo indicato, le cure del coltivatore si rivolgono durante i primi anni successivi al piantamento, a distribuire regolarmente le ramificazioni, onde formare, come direbbesi, una buona testa; per cui, se la pianta ha ricevuti i primi tagli in piantonaia, al momento del trapianto si raccorciano sensibilmente ed uniformemente i rami, onde questi riescano proporzionati alle radici, e se non ha ancora ricevuto alcun principio di potatura, si recide di netto all'altezza di 2 metri circa, allevando i primi quattro o cinque ramicelli che si sviluppano al di sotto del taglio, per formare con questi la testa della pianta. Qualunque taglio di qualche considerazione si debba eseguire sopra una pianta d'olivo, fa d'uopo che desso sia fatto con un ferro bene affilato: ed in senso obliquo verso tramontana, applicandovi una spalmatura di mastice o di catrame minerale, per facilitare il rimarginamento della piaga.

Potatura dell'Olivo. — Durante i primi anni dopo il piantamento, le operazioni della potatura consistono

Digitized by Google

nel cimare, ogni primavera, i rami principali, onde favorire lo sviluppo e l'accrescimento dei rami laterali all'ingiro, i quali prolungandosi finiscono per incurvarsi verso il suolo, la qual cosa è molto giovevole alla produzione dei frutti; come pure, volendo che cotesti frutti giungano tutti a perfetta maturanza, cioè che fruiscano tutti del beneficio del sole e dell'aria, fa d'uopo che queste cimature periodiche de' rami o branche principali sieno fatte in modo che la testa dell'albero assuma ad un dipresso la forma conica, cioè che si restringa gradatamente verso la sommità, la qual forma è quasi naturale all'olivo, epperciò si può ottenere senza grande difficoltà.

Delle rimondature periodiche. — Costituita la testa dell'olivo, e giunta la pianta al punto di una notevole produzione, la qual cosa si verifica dopo il sesto o settimo anno di piantamento a dimora, ovvero dopo il 13° o 14° anno dacchè fu seminata, le cure del coltivatore si limitano alle sole rimondature periodiche, cioè a nettare la testa dalle ramificazioni guaste o secche, a diradarle laddove si trovano troppo agglomerate, principalmente nella parte interna, onde promuovere la vegetazione esteriormente perchè i frutti si trovino meglio esposti all'aria ed al sole. Queste rimondature usano i coltivatori ripeterle ogni due anni, facendole coincidere cogl'ingrassamenti di cui parleremo.

Delle concimazioni periodiche e delle zappature e sarchiature. — Gli olivi che vengono piantati a filari nelle terre arabili non richiedono grandi concimazioni nè zappature e sarchiature, perchè le concimazioni ed il lavorìo continuo che richiedono le semine, provvedono fino ad un certo punto al nutrimento di essi, ma in quegli oliveti ove non hanno luogo altre coltivazioni, si fanno nei primi anni delle coltivazioni di piante

Digitized by Google

leguminose che si sovesciano, onde bonificare con esse il terreno; ma in seguito, diventando difficile tale pratica, si smuove ogni anno tutta la superficie del suolo col mezzo della vanga a due punte o della zappa parimente a due punte, onde non offendere le radici, ed ogni due anni, se gli olivi sono piantati al piano, si pratica all'ingiro di ogni pianta, ed alla distanza di un metro dal tronco, una fossa della larghezza di 50 a 60 centimetri, ed alla profondità di 25 a 30; la terra in fondo si rimuove colla zappa, collocandovi sopra uno strato di 10 a 15 centim. di letame ben consumato che si ricopre colla terra estratta. Se le piante sono collocate in pendìo, la fossa si apre solo dalla parte superiore della pianta, colla distanza parimente di un metro dal tronco, nella quale si colloca il letame e si ricolma colla terra estratta, come abbiamo descritto.

Del ringiovanimento delle vecchie piante. — Premettiamo che gli olivi si possono mantenere lungamente in buono stato mediante le concimazioni e le rimondature che abbiamo più sopra accennate; ma quelle piante che, lungamente trascurate, minacciano una precoce decrepitezza, si possono molte volte richiamare a nuovo vigore col mezzo di laute concimazioni di letame ben consumato impregnato di orine e sterco umano, unitamente ad una ripulitura generale intorno ai tronchi e le grosse ramificazioni, liberandole da quei lembi di vecchia corteccia invasa dalle muffe sotto cui si annidano miriadi d'insetti d'ogni sorta, ed infine con una radicale potatura, raccorciando notevolmente tutte le ramificazioni, onde promuovere lo sviluppo delle gemme avventizie che s'incontrano facilmente dappertutto, onde stabilire sopra nuovi rami una nuova ossatura. Questo rimedio, quantunque possa sembrare

Digitized by Google

piuttosto arrischiato, desso però è di un esito sicuro, purchè i tagli sieno fatti con molta diligenza, applicandovi sopra una spalmatura di mastice o di catrame minerale.

Le olive incominciano a maturare in novembre, ed il loro raccolto si protrae talvolta fino in febbraio e marzo, usando in molti luoghi raccoglierle di mano in mano, quando per eccesso di maturanza, cadono dall'albero appassite, trovando difficile raccoglierle diversamente a cagione della difettosa conformazione delle piante che non offrono appoggio a chi voglia salirvi sopra ed incomodo l'appoggiarvi scale esternamente. Col mezzo di una potatura regolare si possono ovviare molti di questi inconvenienti, ed il raccolto delle olive si può fare in due o tre volte durante il mese di novembre, la qual cosa torna a grande vantaggio dei coltivatori, essendochè il loro prodotto riesce più sicuro, e gli olii estratti dalle olive quando appena raggiungono la loro maturanza, riescono più fini e delicati, epperciò di maggior valore in commercio.

Molte sono le varietà di olivi che si coltivano in Italia, dalla Provenza alla Sicilia, le quali variano sovente a seconda delle diverse regioni ove sono coltivati e riprodotti da tempo immemorabile; se talvolta da certe olive si estraggono olii inferiori, noi crediamo piuttosto che ciò provenga dalla poca cura che si ripone nel raccoglierle, e dai mezzi imperfetti che si adoperano per l'estrazione dell'olio, piuttostochè dalle varietà stesse delle piante; epperciò, prima d'introdurre nuove varietà, fa d'uopo esperimentare per bene quelle che si possedono, le quali essendo desse di già, per così dire, climatizzate riescono più facilmente.

Digitized by Google

Coltivazione della Vite.

La Vite (*Vitis vinifera*, fig. 105) credesi originaria dell'Asia, ma fino dai tempi più remoti era conosciuta in Italia, e specialmente in Sicilia, ove trovavasi in istato selvatico ai tempi di Omero. La sua coltivazione pare la dobbiamo ai Fenici, che l'introdussero nelle isole dell'Arcipelago, nella Grecia e quindi in Sicilia. Col progressivo avvicinarsi in regioni temperate, le qualità delle viti migliorarono; il quale miglioramento è certamente dovuto alle assidue cure che si prodigarono intorno a quest'essenzialissima pianta, la di cui importanza commerciale sorpassa di gran lunga quella di tutte le altre piante fruttifere, essendo chiamata a costituire l'industria vinicola, la quale certamente ha da diventare la più lucrosa pel suolo italiano.

Fig. 105.
Tralcio di Vite.

Condizioni di clima e suolo. — La vite in Italia prospera quasi dappertutto, abbisognando però nell'Italia settentrionale le buone esposizioni che presentano i numerosi colli, mentrechè nell'Italia centrale e meridionale prospera egualmente al colle ed al piano, ma di preferenza in suolo ineguale e lungi dai luoghi umidi e soggetti alle nebbie, evitando altresì le terre soverchiamente compatte ed argillose; le terre un po' sassose o di natura tufacee, quando scomposte e divise per mezzo del gelo, dell'acqua e del sole, dànno degli ottimi risultati.

La vite appartiene al gruppo degli arbusti arrampicanti; abbandonata a se stessa, può coprire col suo

Digitized by Google

rigoglioso sviluppo dei grandi spazi. La sua robustezza, la sua forza vegetativa sono tali che sotto i tropici, ove le piante a foglie caduche scompaiono, essa sola vegeta rigogliosa, allungando le sue radici fra i sassi, fra le screpolature delle roccie, per rintracciare il necessario alimento.

Potrebbe sembrare strano che una pianta, la quale ha tanta longevità, tanta forza di espansione, ed in pari tempo talmente fruttifera che da un sol ceppo si ponno ricavare centinaia e centinaia di grappoli, si proponga dai moderni coltivatori di limitarla siffattamente nel suo sviluppo, da ridurla ad un meschino tronco nano che diventa col tempo bitorzoluto, raggiungendo appena l'altezza di 40 a 50 centimetri, munito di un magro tralcio della lunghezza appena di un metro, da cui si ricavano sei od otto grappoli d'uva tutt'al più? La risposta a queste obbiezioni è facilissima: 1° perchè la vite coltivata a grande espansione richiede grandi sostegni sempre difficili e costosi, e le operazioni da farsi intorno ad essa presentano maggiori difficoltà; 2° perchè tanto più estesa sarà la sua espansione, un maggior numero d'anni dessa impiegherà per raggiungere il massimo prodotto nello spazio assegnatole, mentre che coi metodi moderni la vite, avendo uno spazio limitatissimo, raggiunge il suo massimo prodotto in capo al quarto o quinto anno; 3° perchè colle coltivazioni moderne i grappoli, trovandosi a poca altezza dal suolo, acquistano un grado maggiore di perfezione, e se ne ottengono perciò dei vini migliori e più serbevoli.

Preparazione del suolo. — Il suolo per le viti vuol essere dissodato interamente per la profondità di un metro circa se si tratta di un intero vigneto, ed alla stessa profondità colla larghezza altresì di un metro

Digitized by Google

se trattasi di filari separati, ove, incominciando da un capo e dalla parte superiore se il terreno è in declivio, si estrae una quantità di terra sufficiente perchè l'uomo possa lavorare liberamente, e questa si porta al capo opposto; quindi, continuando il lavoro, il vignaiuolo farà sì che la terra della superficie rimanga in fondo allo scavo e quella del fondo venga alla superficie.

Quest'operazione fatta nell'autunno, con lasciare le zolle alla superficie poco divise, l'aria ed il gelo provvederanno non solo a sminuzzarle, ma altresì a fertilizzarle, riducendo la terra atta a ricevere la piantagione nella primavera seguente. La terra dissodata e lavorata a questo modo, riesce per conseguenza permeabile all'acqua, e le radici possono facilmente infiltrarvisi, trovando un terreno abbastanza soffice, sano e fertilizzato dagli agenti atmosferici; ed è perciò che le terre ciottolose, i pendii bene esposti delle colline, riescono molto adatti per la coltivazione della vite. Quando poi il suolo sia di natura vulcanica, come il tufo di molte colline, in allora fa d'uopo romperlo fino alla profondità di un metro, e lasciarlo esposto all'aria, al sole ed al gelo per un anno o due, affinchè questi agenti lo decompongano e lo saturino di quelle sostanze che lo rendono in seguito molto adatto alla coltivazione delle viti.

Ingrassi. — La vite al momento della piantagione si può ingrassare con concime di stalla ben consumato, o meglio ancora con un'addizione di terriccio preparato nella proporzione di due a tre litri per ogni pianta; durante i primi tre o quattro anni che seguono la sua piantagione bastano due o tre zappature annue, cioè, una in primavera, subito dopo la potatura, una seconda in giugno, ed una terza in agosto, aggiungendovi qualche sarchiatura per mantenere costantemente

Digitized by Google

i pedali delle piante sgombri dalle cattive erbe. La terra smossa a questo modo si lascia di preferenza colla superficie ruvida acciò possa meglio assorbire l'umidità e con essa gli agenti atmosferici. Tutte le cimature, tutte le foglie che cadono al suolo, vogliono essere interrate frammezzo ai filari col mezzo della zappa o della vanga. Allorquando le piante diventate adulte somministreranno abbondanti raccolti, in allora fa d'uopo somministrare loro delle regolari concimazioni, che si possono fare alternativamente ogni due anni. I concimi meglio appropriati sono il letame di stalla, le ceneri, le raschiature dei cuoi, la calce, ove le terre ne hanno difetto, le quali materie messe previamente in cumulo e fatte fermentare, si distribuiscono in apposite fosse della profondità di 30 a 40 centim., fatte all'ingiro delle piante ed alla distanza di 40 a 50 centimetri dalla loro base, le quali si ricoprono tosto colla terra estratta.

Fig. 106. Talea preparata.

Moltiplicazione delle Viti. — Le viti si moltiplicano col mezzo delle seminagioni, delle talee, delle gemme e delle propaggini. La moltiplicazione per mezzo delle seminagioni è poco praticata, perchè di un esito lento ed incerto, epperciò praticata solo dagli amatori che intendono con ciò di ottenere delle nuove varietà da mettere in commercio. Le talee sono quelle che dànno al coltivatore i migliori risultati; desse consistono in un pezzo di tralcio dell'anno antecedente che si taglia della lunghezza di 20 a 30 centim., munito di quattro o cinque gemme (fig. 106). Se questo tralcio è munito alla base di un'appendice di

Digitized by Google

un altro tralcio (fig. 107) di due anni, in allora la talea prende il nome di magliuolo, il quale comune-

Fig. 107.
Magliuolo.

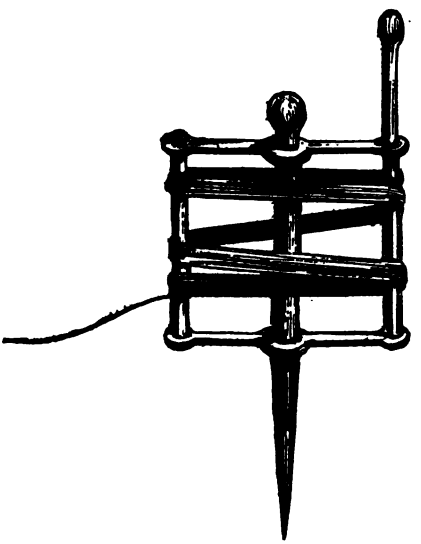


Fig. 108.
Molinello col cordone per tracciare.

mente è stimato migliore della talea ordinaria. Quest'appendice non giova al buon esito della talea, ma riesce solo utile nel caso che il tralcio si debba conservare durante parecchi giorni, come nei lunghi viaggi, onde evitare il disseccamento delle prime gemme alla base, ma al momento di collocare in terra la talea, giova meglio tagliare quest'appendice presso l'inserzione, onde le nuove radici possano svilupparsi liberamente.

Piantamento delle talee. — Quando le talee si vogliono piantare in vivaio, si dispongono una o più aiuole in un luogo fresco e facilmente irrigabile. Queste aiuole si dissodano fino alla profondità di 30 a 40 centimetri,

Digitized by Google

sminuzzando bene la terra ed appianandola in seguito: sopra queste aiuole, che devono avere la larghezza di metri 1,30 circa, si segnano delle linee alla distanza di 20 a 25 cent. fra di loro, adoperando a quest'uopo il cordone per tracciare (fig. 108).

Fig. 109. Foraterra.

Preparate le talee della lunghezza di 20 a 25 cent., come abbiamo indicato, si piantano lungo la linea segnata sull'aiuola col cordone, facendo col foraterra (fig. 109) altrettanti buchi alla distanza di 10 a 12 centimetri, in ognuno dei quali si colloca una talea in modo che due o tre gemme si trovino sotto terra e due fuori (fig. 110); in seguito si aggiunge, se vuolsi, una manata di buon terriccio, e si assoda coi piedi la terra attorno alla talea.

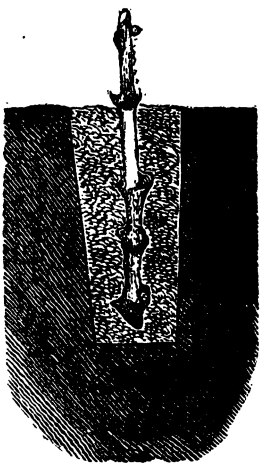


Fig. 110. Modo di piantare le talee.

Durante l'estate queste talee diventano tante pianticine che si mantengono nette dalle cattive erbe con frequenti sarchiature, e s'innaffiano due o tre volte, secondo che domina maggiormente la siccità. Trattate a questo modo le pianticine, desse diventano sufficientemente robuste e munite di radici, da potersi piantare definitivamente al loro posto nello stesso autunno o nella primavera seguente.

Seminagione delle gemme. — Quando si hanno delle viti nuove o rare, che il coltivatore intende moltiplicare nel

Digitized by Google

modo più esteso e nel più breve termine possibile, in allora desso approfitta della facilità che hanno le gemme delle viti ad emettere radici, per distaccare dai tralci piccoli e grossi tutte le gemme di cui sono muniti, e seminarle separatamente sopra aiuole preparate in un luogo umidetto del vivaio, onde ottenere da queste altrettante piante.

Per fare quest'operazione si prendono i tralci, e presso ogni gemma si tagliano collo svettatoio da ambe le parti, in modo che ai due lati della gemma vi rimanga un pezzetto di tralcio della lunghezza di un centimetro circa (fig. 111).

Fig. 111. Gemma preparata per seminare.

Preparati questi pezzetti di tralcio, si dispongono sopra l'aiuola preparata, collocandoli possibilmente equidistanti colla gemma rivolta all'insù, con uno spazio di 7 a 8 cent. fra di loro, e si ricoprono con uno strato di 2 a 3 cent. di terriccio fino, misto con sabbia. Le gemme disposte in questo modo generalmente diconsi seminate, desse germogliano assai facilmente, e non richiedono durante l'estate che di essere mantenute monde dalle cattive erbe, e qualche innaffio per facilitare loro un maggiore sviluppo nelle radici. Nella primavera seguente ogni gemma sarà diventata una nuova pianticina, munita di radici e di un piccolo tralcio (fig. 112); ma siccome queste pianticine non saranno bastantemente robuste per essere piantate a dimora, si tagliano in primavera in *a b* cioè al di sopra della seconda o terza gemma fuori di terra, e si lasciano al loro posto ancora per un anno, acciò diventino sufficientemente robuste per sopportare il trapianto a dimora.

La grande facilità che hanno le gemme delle viti ad emettere radici e diventare pianticine, ha indotto diversi viticoltori a ridurre al *minimum* possibile la

Digitized by Google

parte legnosa che deve rimanere attaccata alla gemma, ed invece di tagliare i tralci in tanti piccoli pezzi, come abbiam detto più sopra, distaccano dai medesimi le sole gemme fin presso il midollo, con un potatoio bene affilato, in modo che rimanga intorno ad esse un po' di legno A (fig. 113), e le gemme così

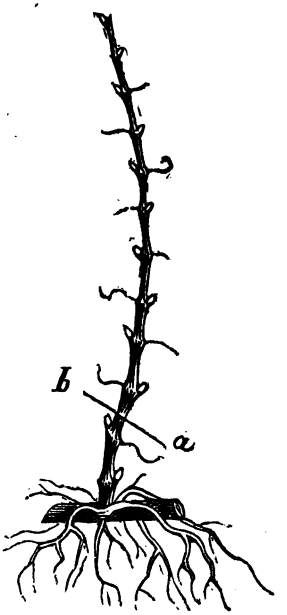


Fig. 112.
Produzione di una gemma dopo un anno di seminagione.

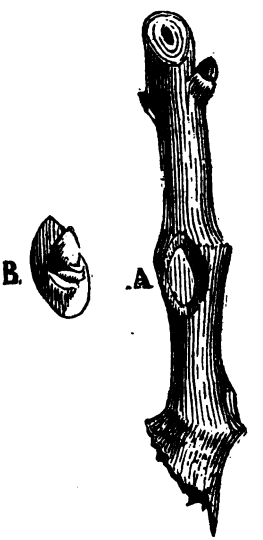


Fig. 113.
Modo con cui si separano le gemme per seminare.

separate B si consegnano alla terra disposte possibilmente in modo regolare sopra un'aiuola preparata, e colla gemma dalla parte superiore, si ricoprono in seguito con uno strato di due o tre centimetri di buon terriccio, il quale verrà assodato leggermente col piatto

Digitized by Google

della vanga, acciò le gemme aderiscano più facilmente alla terra.

Della scelta dei tralci per fare le talee. — In generale, i tralci che devono servire per la moltiplicazione si mettono in disparte nella primavera al momento della potatura, scegliendo i meglio costituiti e che presentano gl'internodi (Meritalli) più corti relativamente alla qualità della vite; o meglio ancora nell'autunno, prima della vendemmia si segnano con un nodo di vimine quelli che portano i grappoli meglio perfezionati, ed all'epoca della potatura si tagliano e si conservano interrati in un luogo esposto a tramontana, difesi dalla sovrabbondante umidità e dalle brine.

Del tempo opportuno per piantare le talee. — Ai tralci distaccati dalla pianta madre e conservati in terra a tramontana, il loro germoglio viene conseguentemente ritardato relativamente a quelli delle piante esposte al sole; eppertanto senza precisare l'epoca, che potrebbe variare secondo le diverse località, osserviamo che il momento più opportuno per consegnare le talee alla terra è quando le piante esposte a pien'aria incominciano a germogliare, dimodochè il ritardo sovraccennato è appunto quanto occorre perchè col prossimo germoglio ne venga assicurata la ripresa.

Accade talvolta che si ricevono tralci dopo un lungo viaggio, ovvero che essendo stati conservati in luogo troppo asciutto, i tessuti divennero come ristretti, irrigiditi, per cui prima di consegnare queste talee alla terra fa d'uopo immergerle nell'acqua durante qualche giorno, o meglio ancora sotterrarle per altrettanto tempo entro terra umida, la qual cosa dilatando di nuovo i tessuti, facilita l'emissione delle radici.

Delle propaggini. — Le propaggini si fanno collo scavare una o più fosse della profondità di 25 a 30

Digitized by Google

cent. intorno ai ceppi delle viti che si vogliono moltiplicare in tal modo, entro queste si aggiunge uno strato di buon terriccio, ed all'epoca della potatura in primavera si abbassano nelle medesime quei tralci più vicini al suolo, in modo che descrivano nelle fosse una specie di curva (fig. 114); col mezzo di un uncino di legno conficcato verso la metà della fossa, si manterrà fermo il tralcio, il quale dev'essere ricoperto con uno strato di buon terriccio, ed il tutto ricolmato colla terra estratta, ed assodato coi piedi. L'estremità del tralcio si taglia al di sopra della seconda gemma *a a*, conficcandovi ivi un piccolo palo o canna per attaccarvi i due sarmenti che spunteranno da queste due gemme. Nell'autunno o nella primavera seguente si separano queste propaggini dalle piante madri, e si estraggono diligentemente, essendo desse munite di altrettanti piani di radici quanti furono i nodi posti sotto terra (fig. 115). Ma per vero dire coloro che credessero essere tutte queste radici di gran giovamento al futuro benessere

Fig. 114. — Moltiplicazione per mezzo delle propaggini.

Digitized by Google

delle viti, s'ingannano a partito, ed il vignaiuolo che intende giovarsi delle propaggini per i suoi piantamenti, farà benissimo se taglia a dirittura una parte del tralcio sotterraneo, lasciandovi soltanto un piano o tutto al più due di coteste radici.

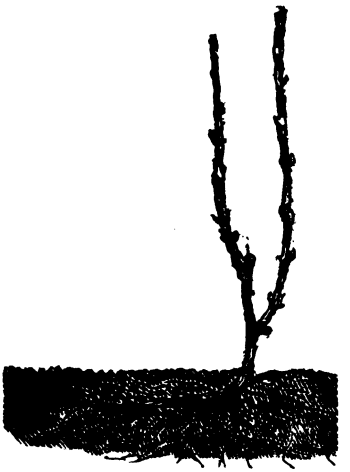


Fig. 115. — Propaggine di un anno.

Se nessun vantaggio se ne ottiene dalla piantagione delle propaggini in confronto delle piante provenienti dalle talee, ne consegue che non raccomandiamo questo modo di moltiplicazione, il quale richiede maggior tempo, reca ingombro nella vigna, e debilita in pari tempo le piante madri da recar danno alla produzione.

Degl'innesti delle viti. — Difficilmente nei nostri vigneti s'innestano le viti, a meno che in una piantagione nuova s'incontrino dei ceppi di altri vitigni che si vogliono cambiare per averli uniformi, in allora questi s'innestano sotto terra mediante l'innesto a spacco già descritto ove parlammo degl'innesti, ovvero anche col mezzo dello innesto talea, il quale si eseguisce collo scalzare i ceppi da innestare fino alla profondità di 15 a 20 centim., col mezzo del potatoio questi si tagliano obliquamente alla profondità di 5 a 6 cent. sotto il suolo e si spaccano in sulla metà per la profondità di 8 a 10 cent. circa; scelto il tralcio per innestare questo si taglia al punto d'inserzione sul tralcio vecchio, ed al di sopra di 5 a 6 centim. presso una

Digitized by Google

gemma si fa un taglio obliquo che dalla periferia s'inoltri fino al midollo operando una spaccatura di 4 a 5 cent., ed alla parte esteriore della linguetta che ne risulta, si taglia coll'innestatoio un po' di corteccia fino all'alburno, infilzando in seguito questa linguetta nella spaccatura per modo che il labbro di ambedue le cortecce del soggetto e dell'innesto abbiano parecchi punti di contatto, si coprono in seguito le fessure con unguento composto di terra argillosa e sterco bovino, e si ricopre il tutto con buon terriccio rincalzando anche la gemma, che deve trovarsi fuor di terra onde mantenere maggiormente una certa umidità difendendo in pari tempo ogni urto onde facilitare la ripresa (fig. 116).

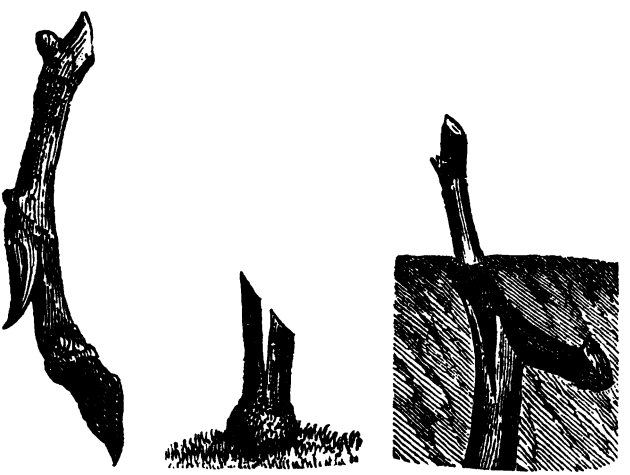


Fig. 116. — Innesto talea per le Viti.

Quest'innesto funzionando in pari tempo anche come talea non può a meno di produrre in poco tempo delle piante assai vigorose.

Digitized by Google

Occorrendo talvolta di dover innestare a spacco dei ceppi di una certa grossezza e difficili a spaccarsi, si adopera in tal caso un apposito stromento (fig. 117, 118), il quale consiste in una lama tagliente nella

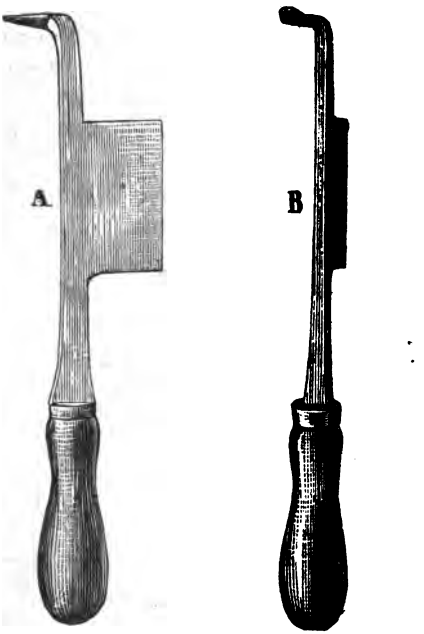


Fig. 117-118.
Stromento per innestare a spacco i grossi ceppi.

metà, la quale serve per spaccare mediante qualche colpo applicato superiormente ed all'estremità una specie di spatola ripiegata, che introdotta nella spaccatura la mantiene aperta mediante un piccolo contorcimento, affinchè si possa facilmente introdurre l'innesto.

Piantagione di un vigneto. — Secondo la posizione, la configurazione del terreno, e secondo le qualità dei

Digitized by Google

vitigni, questi si piantano per essere coltivati a basso ceppo od a paletto ed a taglio corto; ovvero a spalliera (o filare), secondo il sistema così detto Guyot ed a taglio lungo; il primo sistema conviene per i terreni molto irregolari con grandi pendenze, frazionati, per cui riesce difficile di stendere i filari, e per quelle piante di una vegetazione molto delicata; il secondo riesce utile nei terreni di configurazione piuttosto regolare con dolci pendenze, e per quelle piante di una vegetazione piuttosto rigogliosa.

Piantagione delle viti a basso ceppo. — Preparato il terreno nel modo anteriormente indicato, desso si divide in tante linee parallele collocando alternativamente tanti paletti disposti a scacchiere (*quinconce*), alla distanza di 70 ad 80 cent. se il terreno è molto arido e poco fertile (fig. 119) ovvero alla distanza perfino

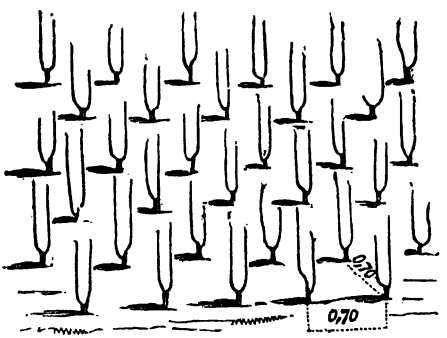


Fig. 119. — Piantagione di Viti a basso ceppo pei terreni aridi a grandi pendenze.

di m. 1,50 se il terreno è ubertoso e le piante di una vegetazione rigogliosa (fig. 120). Intorno ogni paletto si fa una buca della larghezza di 50 centim. e della profondità di 30, ed in fondo di esso si colloca

Digitized by Google

uno strato di 10 cent. di buon terriccio sul quale si adagiano le radici distendendole tutt'all'ingiro; queste radici si ricoprono con fior di terra o con terriccio

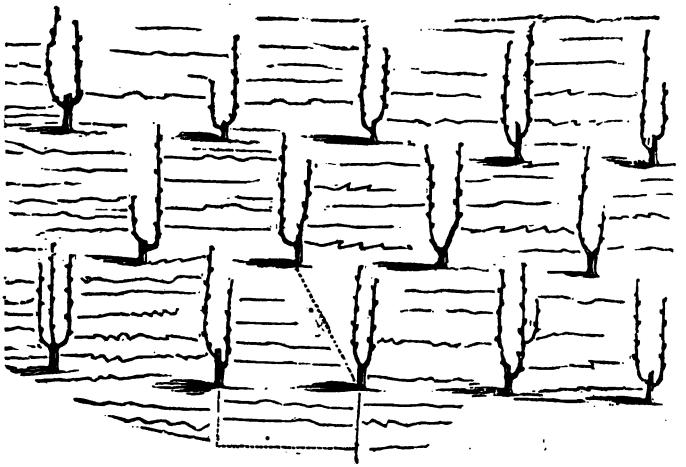


Fig. 120.
Piantagione di Viti a basso ceppo nei terreni molto ubertosi.

preparato, procurando, se il terreno è in pendìo, di fare un arginello circolare intorno ad ogni pianta onde raccogliere e trattenere maggiormente l'acqua piovana. Piantate le viti ed assodata la terra coi piedi intorno ad ognuna, queste si tagliano al di sopra della seconda gemma fuori di terra, allevando durante la vegetazione due germogli o sarmenti che più tardi si legano ai rispettivi paletti, per poter più facilmente eseguire le zappature e sarchiature necessarie.

Primo taglio. — L'anno che segue quello della piantagione le viti dovranno ognuna essere munite di due tralci (fig. 121), i quali non essendo ancora sufficien-

Digitized by Google

temente robusti, fa d'uopo di ritardare ancora un anno la formazione del ceppo, tagliando interamente il tralcio collocato superiormente, e quello inferiore lo si taglia al di sopra della seconda gemma dal punto della sua inserzione. Dei germogli che spunteranno se ne conservano due soli, i quali più tardi si legano al paletto e si spuntano allorquando avranno oltrepassata la lunghezza di un metro.

Fig. 121.
Vite a basso ceppo, 1° taglio.

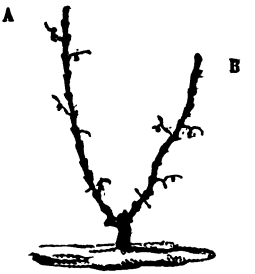


Fig. 122.
Vite a basso ceppo, 2° taglio.

Secondo taglio. — Al 3° anno le viti avranno parimente due tralci A B (fig. 122), i quali se sono sufficientemente vigorosi si tagliano ognuno al di sopra della seconda gemma dal punto della loro inserzione. I due germogli che nascono da ognuno dei due tralci sovraccennati, si conservano accuratamente e più tardi si legano al paletto, spuntandoli allorquando avranno oltrepassata la lunghezza di un metro.

Durante questo terzo anno se i vitigni sono di buona qualità, e posti in condizioni favorevoli di clima e suolo, dessi devono somministrare un discreto raccolto, quantunque il massimo prodotto non si possa ripromettere che al sesto o settimo anno, potendo in allora calcolare da un chilogramma e mezzo a due chilog.

Digitized by Google

d'uva ogni pianta, secondo le qualità più o meno fine e produttive, la qual cosa rappresenta da 80 a 120 ettol. di vino per ogni ettara.

Terzo taglio. — Al principio del quarto anno si slegano i tralci dal loro paletto di sostegno (fig. 123), ove ogni ceppo essendo munito di quattro tralci, si scelgono i due migliori, ma di preferenza quelli inseriti inferiormente, i quali si tagliano al di sopra della seconda gemma, e gli altri due inseriti superiormente si sopprimono interamente, allevando perciò come nell'anno antecedente quattro germogli, riguardo ai quali si usano le stesse cure che abbiamo indicate. Negli anni successivi si ripetono le stesse operazioni, non trascurando le raccomandate vangature, sarchiature ed ingrassi.

Fig. 123.
Vite a basso ceppo coi sarmenti sostenuti da un paletto.

La potatura delle viti sovra due tralci, con due gemme ognuno, conviene essenzialmente per quei terreni piuttosto aridi e molto inclinati, ove le piante sono collocate alla distanza di soli 70 ad 80 cent. (fig. 119), ma nei terreni ubertosi e con poco declivio ove le piante vennero piantate ad una maggiore distanza, come p. es. di m. 1,50 circa, in allora ogni pianta può essere potata sovra tre tralci con due gemme ciascheduno, i quali dànno luogo a sei germogli o sarmenti annui, e talvolta la potatura si effettua perfino sovra quattro tralci (fig. 124) conservando due gemme ciascheduno, producendo in tal modo otto germogli o sarmenti annui (fig. 125). Di questi otto sarmenti che alla primavera seguente sono altrettanti tralci, se ne sopprimono quattro, quelli collocati superiormente, e

Digitized by Google

gli altri quattro si continuano a potare sulla seconda gemma, salvo il caso che le viti minacciassero depe-

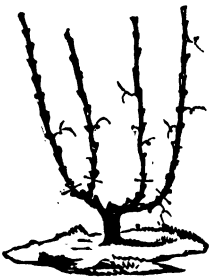


Fig. 124. — Vite a basso ceppo con quattro tralci.

Fig. 125. — Vite a basso ceppo con otto tralci.

rimento, in allora oltre ad una maggiore dose d'ingrasso unito a potassa ove il terreno ne difettasse, si sopprimono un maggior numero di tralci onde richiamare le piante a nuova vigoria.

Durante la vegetazione questi otto sarmenti si legano parimente mollemente al loro paletto, si spuntano allorquando hanno oltrepassata la lunghezza di un metro, procurando in pari tempo che i rispettivi grappoli godano tutti del beneficio dell'aria e della luce (figura 126).

Fig. 126. — Vite a basso ceppo in piena fruttificazione.

Digitized by Google

Coltivazione delle viti a spalliera a tralci lunghi secondo il sistema Guyot. — Le viti da coltivarsi secondo il sistema Guyot, si piantano in egual modo, ed in terreno egualmente preparato come abbiamo indicato ove parlammo della preparazione del suolo per le viti, ed i filari vogliono essere collocati alla distanza di un metro l'uno dall'altro, segnando lungo di essi altrettanti spazi di cent. 75 ad un metro per collocarvi i giovani vitigni.

Raccomandiamo questa distanza di m. 0,75 a m. 1 ed anche maggiormente da darsi ai vitigni fra di loro, perchè tutte le qualità non avendo un accrescimento eguale, non si può stabilire in modo assoluto la loro distanza, come p. es. le viti *Pinò*, *Malbech*, *Tokai*, ecc. avendo un accrescimento limitato, richiedono una distanza minore, mentre che le viti *Aramont*, *Nerano*, *Barbera*, *Sirah grosso*, *Fresia*, ecc. richiedono una distanza maggiore essendo il loro accrescimento più rigoglioso.

Il professore Panizzardi di Torino, distinto enologo, osservando come riesca difficile stabilire ora una distanza di 75 centim., ora di 90, ora di un metro e più secondo i diversi vitigni e la feracità del suolo, e sul riflesso inoltre che molte volte tralci lunghi non producono grappoli a tutti i loro nodi o gemme che si trovano nella lunghezza di un metro, producendo in sulla metà del tralcio qualche sarmento con sole foglie, suggerisce di piantare le viti alla sola distanza di 50 centim. ognuna, ottenendo con ciò una produzione più abbondante e regolare. Questa teoria è appoggiata ad un fatto che sovente si verifica, ma che noi non osiamo raccomandarla, perchè nello stesso modo che non siamo molto favorevoli alle piantagioni dei *peri*, dei *peschi* collocati alla distanza di 60 a 70 cent., perchè crediamo sì fatte piantagioni di breve durata, riteniamo

Digitized by Google

altresì che per la vite lo spazio di un metro quadrato per lo sviluppo delle sue radici sia il *minimum* che si possa ad essa concedere, e che non si possa questo spazio diminuire senza alterare col tempo il vigore delle piante.

Lo stesso professore Panizzardi suggerisce inoltre per i vigneti di grande estensione, ed ove la mano d'opera riesce difficile e scarsa, di effettuare una parte dei lavori del suolo col mezzo dell'aratro come si usa in molti luoghi, ma per facilitare questo lavorio propone di piantare i filari binati, onde lasciare alternativamente degli spazi più larghi, per poter fare coll'aratro tirato da un cavallo nella primavera e nell'estate una parte di questi lavori che altrimenti dovrebbero essere tutti eseguiti colla zappa a mano. I filari binati consistono nel piantare i vitigni sopra due file distanti 60 centim. l'una dall'altra, lasciare in seguito uno spazio di m. 1,40, quindi altri due filari distanti solo 60 centim., e di nuovo uno spazio di m. 1,40, così di seguito fino al totale piantamento del vigneto; in questo modo potendo limitare le zappature al piede delle piante e frammezzo ai filari più vicini, adoperando per il restante l'aratro come abbiamo detto, il lavoro manuale può essere diminuito assai, richiedendo per ciò minor personale.

Ci associamo volentieri a questo suggerimento per mezzo del quale potendo fino ad un certo punto fare di notevoli risparmi nella coltivazione, si possono in date circostanze mettere in coltura delle estensioni maggiori; ma dobbiamo avvertire di non abusare del lavoro dell'aratro col farlo passare troppo vicino ai piedi delle piante, perchè potrebbe lacerarne le radici arrecando ad esse grave danno, epperciò come abbiamo sopra notato intorno alla base delle piante e negl'in-

Digitized by Google

terrilari il terreno vuol essere lavorato con sottili zappe (fig. 127) o meglio colla zappa bipartita per non offendere le radici.

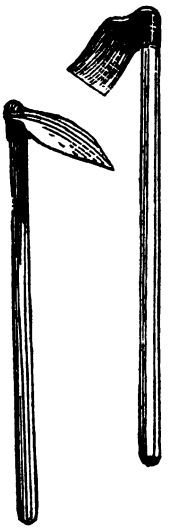


Fig. 127.
Zappe per vigna.

Dobbiamo qui accennare ad una pratica molto vantata da certi vignaiuoli, ma che secondo noi ha dei vantaggi assai dubbi, ed è che le viti avendo una tendenza ad emettere delle radici presso la superficie del suolo, molti vignaiuoli usano scalzare in primavera le piante e tagliare a queste le radici superficiali fino alla profondità di 10 a 15 centim.

Tagliando effettivamente queste radici superficiali, il lavoro colla zappa diventa più facile richiedendo meno attenzione per non lacerarle, ma quantunque dalla produzione non si possa scorgere un aumento o deficienza ovvero un maggiore o minore sviluppo nei grappoli, noi crediamo però che contrariare sifattamente la natura delle viti che tendono ad emettere delle radici presso la superficie del suolo, non possa in niun modo riescire a loro vantaggio, epperciò preferiamo un po' più di diligenza nelle zappature.

Segnati i luoghi ove devono essere collocate le piante, si aprono altrettante buche, entro le quali vi si aggiunge una vangata di terriccio preparato previamente con letame consumato, sovra cui si dispongono le pianticelle delle viti di un anno, o tutt'al più di due, munite di uno o due palchi di radici.

Collocate entro le buche le rispettive pianticelle

Digitized by Google

(barbatelle) di viti in modo che il collo si trovi a pochi centimetri sotto il livello del suolo, si distendono le piccole radici o barboline, che si ricoprono egualmente con buon terriccio preparato, ricolmando in seguito le buche col terreno naturale il quale in seguito debb'essere bene assodato premendolo un po' coi piedi intorno ad ogni pianta, la qual cosa approfonda di qualche centimetro il collo della pianta, ponendola per conseguenza alla profondità voluta.

Quando quest'operazione s'è fatta nell'autunno, dopo la prima quindicina di ottobre a tutto novembre, in allora per difendere le tenere radici dai rigori del freddo, si aggiunge al piede di caduna pianta una buona manata di foglie o di letame con sopra un po' di terra. — Se il piantamento poi è fatto in primavera dopo la prima quindicina di febbraio, in marzo, od aprile, si eseguisce desso nello stesso modo sovraindicato, solo che dopo collocate le piante, si tagliano tosto al di sopra della prima o seconda gemma fuor di terra, la qual cosa per quelle piantate nell'autunno non si eseguisce che dopo pochi mesi, cioè in primavera allorquando non sono più da temersi i geli; queste piante poi si muniscono tutte di un paletto o canna per attaccare i sarmenti, onde il terreno rimanga libero, per poter operare le necessarie zappature e sarchiature durante il periodo della vegetazione.

Alla primavera del secondo anno, le piante essendo munite di uno o due tralci, si tagliano nel primo caso al di sopra della seconda gemma dal punto della loro inserzione; e nel secondo caso (fig. 128) si sopprime interamente il tralcio inserito superiormente *a* (fig. 128) e quello inferiore si taglia al di sopra della seconda gemma *b* dal punto della sua inserzione. Durante il tempo della vegetazione i due sarmenti che si svilup-

Digitized by Google

pano dalle due gemme suindicate si allacciano mollemente al rispettivo paletto o canna; e si smozzano allorquando avranno raggiunta l'altezza di oltre un metro onde possano rinvigorirsi. I sarmenti anticipati (fig. 129)

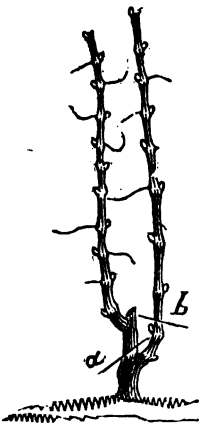


Fig. 128.
Pianta di Vite alla primavera del 2° anno.

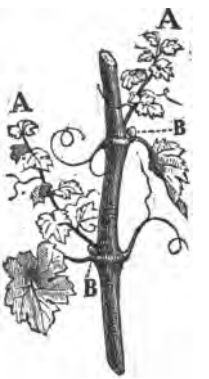


Fig. 129.
Tralcio con sarmenti o pampini anticipati.

che sono provenienti da gemme verso l'estremità, cioè le prime al di sotto della smozzatura, le quali in seguito a quest'operazione entrano in vegetazione e sviluppano nuovi sarmenti, che perciò si dicono anticipati, si smozzano dessi pure al disopra della loro prima foglia, acciò dessa serva di nutrimento alle altre gemme inserite sulla stessa base. I lavori durante il corso della vegetazione si riducono egualmente alle consuete sarchiature per estirpare le cattive erbe, ed alle zappature per disporre il terreno ad assorbire dall'atmosfera quelle sostanze necessarie onde renderlo maggiormente fecondo.

Digitized by Google

Giunti alla primavera del terzo anno, se i tralci che abbiamo raccomandati sono sufficientemente vigorosi, la qual cosa si può ottenere mediante le cure necessarie, si può in allora incominciare a distenderli sui fili di ferro come indicheremo in seguito pel quarto anno, altrimenti si procede ad una potatura simile a quella dell'anno antecedente onde poter ottenere due tralci robusti per incominciare l'anno dopo la potatura alla Guyot o razionale come indicheremo, e per questo terzo anno si sopprime pertanto interamente il tralcio posto superiormente, e si taglia quello inferiore al di sopra della seconda gemma. I due sarmenti che si sviluppano, saranno muniti in quest'anno di qualche grappolo d'uva, che se la pianta è debole sarà prudenza diminuire questi grappoli perchè possa maggiormente rinforzarsi. Questi due sarmenti devono essere sostenuti da un paletto come abbiamo suggerito, ma questo deve avere un metro circa fuori di terra, perchè i sarmenti d'or in poi non devono essere smozzati se non quando hanno oltrepassata la lunghezza di m. 1,40 dal livello del suolo.

Dopo tre anni di piantagione, cioè alla primavera del quarto anno, i tralci delle viti devono in qualunque caso essere sufficientemente robusti per essere distesi in filari a spalliera, epperciò si piantano alla estremità d'ogni filare due forti pali, ai quali dovendo attaccarvi i fili di ferro per distendervi i tralci, fa d'uopo che non solo sieno conficcati solidamente in terra, ma anche controbilanciati da qualche grosso peso A (fig. 130) o col mezzo di una saetta che serva di appoggio, per impedire che la continua tensione dei fili non li inclini. — Lungo la linea percorsa dai fili di ferro, si piantano ancora altri pali alla distanza di metri 10 ognuno, e questi sempre di legno forte, come di ca-

Digitized by Google

stagno, o robinia, per servire anch'essi di sostegno ai fili; i pali delle estremità devono avere il diametro di 10 cent. almeno, e quelli intermedi di cent. 7 a 8 con un'eguale altezza per tutti, cioè 85 a 90 cent. al di sopra del livello del suolo. Disposti i pali si distende la prima linea di fil di ferro collocandola all'altezza di 40 a 45 cent. dal suolo, ed in seguito una linea all'altezza di 40 cent. dalla prima (fig. 130).

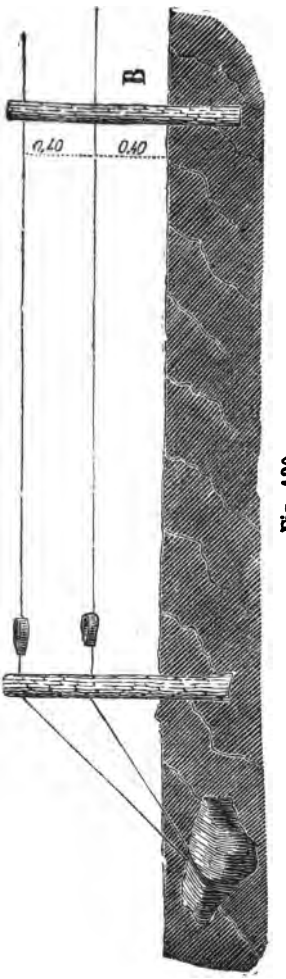


Fig. 130. Modo con cui si distendono i fili di ferro per la coltivazione delle Viti col sistema razionale (*Guyot*).

Importando assaissimo che questi fili di ferro sieno ognora tesi, si proposero a questo riguardo diversi modi, inventando a tal uopo diversi congegni più o meno perfezionati, di cui finora uno dei più adatti consiste in una piccola lamina di ferro con un perno nel mezzo, intorno al quale si involge un capo del filo di ferro; per mezzo d'una piccola manivella mobile che si adatta al perno, questa si gira per involgere il filo, il quale allorquando ha raggiunto la tensione voluta, si rafferma mediante una rotella dentata. Questa macchinetta assai semplice

Digitized by Google

è moltissimo in uso presso i viticoltori francesi che l chiamano *roidisseur*, potendo noi chiamarla tenditoi (fig. 131) e si può acquistare da noi mediante il prezz di 28 a 30 centesimi.

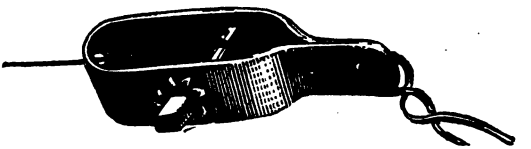


Fig. 131. — Macchinetta per tendere i fili di ferro.

Il già citato professore Panizzardi propose un altro tenditoio molto più semplice, il quale in certe circostanze può corrispondere al bisogno; desso consiste in un pezzo di ferro della grossezza di un lapis circa, che viene ripiegato in sulla metà in modo da poterlo inforcare sul filo di ferro da tendere, le due estremità sono desse pure ripiegate a guisa di uncini in senso diverso; quindi con un moto di ritorcimento si inviluppa il filo di ferro sulla parte ripiegata, che allorquando diviene ben teso vi si mantiene col mezzo dei due uncini che abbracciano il filo stesso (fig. 132).

Fig. 132. — Tenditoio Panizzardi.

Questo semplice congegno può essere assai utile laddove si adoperi del filo di ferro molto malleabile, e di qualche numero minore di quello ordinario che si usa per le viti, ma per il filo n. 12 che si adopera

Digitized by Google

generalmente il ritorcimento diventa piuttosto difficile, ed il filo in certi casi si rompe facilmente.

Stabilita l'intelaiatura, ovvero tirati i fili di ferro per la spalliera, si munisce ogni pianta di un piccolo paletto o canna dell'altezza di 1 metro circa dal suolo (fig. 133), e dei due tralci di cui sono munite le piante, si sceglie quello inserito superiormente che si ricurva qualche poco, e si distende lungo il primo piano del filo di ferro, tagliandolo all' incontro della pianta che segue A (fig. 133). Il secondo tralcio inserito inferiormente si taglia al di sopra della seconda gemma, per ottenere due altri tralci di rimpiazzamento per l'anno dopo *b b*. La stessa operazione si ripete alle piante che seguono, in modo da formare coi loro tralci un cordone continuato con altrettanti speroni.

Durante la vegetazione i due sarmenti che si svi-

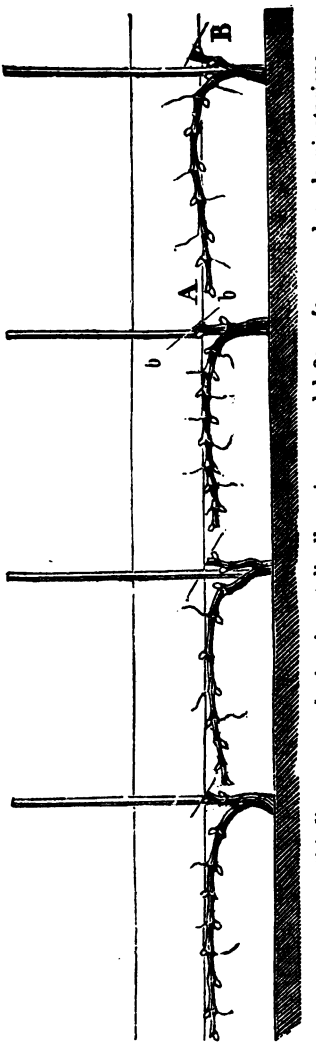


Fig. 133. — Viti distese a cordoni orizzontali alla primavera del 3° e 4° anno dopo la piantagione.

Digitized by Google

luppano sullo sperone *b b*, si allacciano mollemente al rispettivo paletto, ed allorquando avranno oltrepassata la lunghezza di m. 1,40 del livello del suolo, si smozzano come nell'anno antecedente, smozzando altresì i ramicelli anticipati al di sopra della prima o seconda foglia; e sul tralcio disteso orizzontalmente si conservano quei giovani sarmenti muniti di grappoli e si sopprimono quei pampini sterili castrandoli al di sopra della prima foglia, onde non produrre delle ferite nel tralcio. Allorquando i sarmenti conservati avranno acquistata una certa robustezza, oltrepassando qualche po' in lunghezza la seconda linea del filo di ferro, si allacciano tutti mollemente ad esso col mezzo di teneri vimini e si castrano tutti al di sopra della seconda foglia, oltre il grappolo inserito superiormente.

Queste due operazioni vogliono essere fatte con molta diligenza e delicatezza perchè i sarmenti in istato troppo tenero si separano facilmente al minimo sforzo dal tralcio ove sono inseriti, e la castratura vuol essere fatta subito dopo la fioritura, onde non recar disturbo al momento della fecondazione. Lungo l'estate si ripetono le castrature dei sarmenti anticipati procurando di sempre eseguire questa al di sopra della prima foglia della loro inserzione, effettuando a suo tempo quegli altri lavori necessari, come le zappature, sarchiature, ecc.

Alla primavera seguente tutti i tralci stati distesi lungo il filo di ferro l'anno prima, si sopprimono interamente tagliandoli al punto della loro inserzione A A A A (fig. 134), abbenchè muniti ciascuno di cinque o sette buoni tralci verticali, e questo taglio venne molto ingegnosamente denominato dal prof. Courtois di Chartres chiamandolo taglio o colpo del passato. Dei due tralci nati sullo sperone ed allevati verticalmente, si distende quello inserito superiormente lungo il filo

Digitized by Google

di ferro, tagliandolo al punto d'incontro colla pianta che segue, e questo secondo taglio venne dal men-

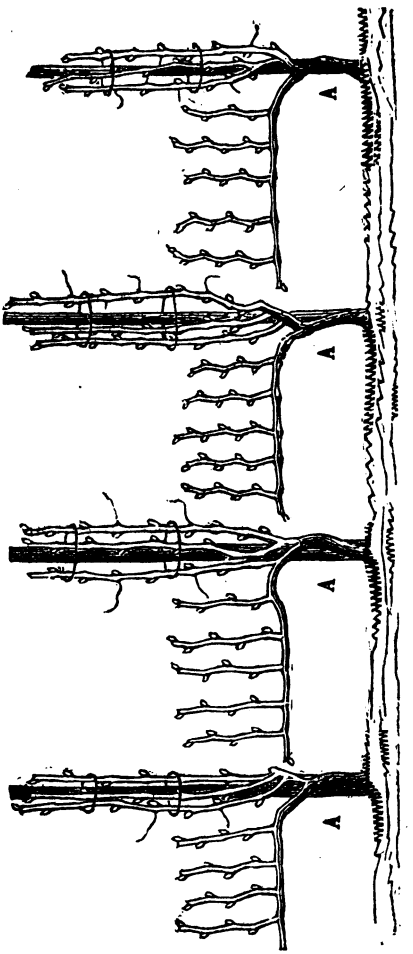


Fig. 134. — Piante di Viti dopo tre o quattro anni di piantagione.

tovato professore chiamato taglio o colpo del presente; finalmente il tralcio inferiore si taglia al di sopra della

Digitized by Google

seconda gemma formando un nuovo sperone per ottenere i due tralci di rimpiazzamento, e questo venne denominato il taglio o colpo dell'avvenire, dimodochè tutte le operazioni della potatura che richiede una pianta di vite coltivata col sistema razionale ossia alla Guyot, consistono in tre colpi di potatoio o svettatoio che distingueremo anche noi chiamandoli:

Taglio del presente;
Taglio del passato;
Taglio dell'avvenire.

Questo metodo di condurre le viti che a giusto titolo è chiamato razionale dallo stesso Guyot, presenta certamente per le grandi coltivazioni dei vantaggi incontrastabili, dei quali sono da notarsi principalmente i seguenti: 1° l'anticipazione del prodotto, potendo col sistema razionale ottenere in certi casi una discreta vendemmia dopo trenta mesi dacchè le viti vennero piantate nel vigneto, cioè al 3° anno o tutt'al più al 4°, ed il massimo prodotto al 6° o 7° anno, mentre che colle coltivazioni ordinarie, si richiedono non meno di cinque anni perchè le piante incomincino a produrre i primi grappoli, ed il massimo prodotto non si ottiene che dopo l'8° od il 9°, la qual cosa indipendentemente dall'aspettativa maggiore di due anni, che non può a meno di riescire noiosa, ma relativamente al capitale impiegato in mano d'opera, acquisti, imposte, ecc., ha un valore di non poco rilievo; 2° che colla scarsità del legname necessario per l'impalatura del vecchio sistema, il metodo razionale diventa maggiormente facile ed economico, perchè due fili di ferro che costano meno di cotest'impalatura ordinaria durano dieci o dodici anni (salvo il cambiamento di qualche palo di sostegno), mentrechè, coi metodi ordinari l'impalatura

Digitized by Google

usata differentemente secondo le diverse regioni, non dura oltre tre anni, dovendosi oltreciò rifare annualmente la parte che viene conficcata in terra, cambiare ogni anno i brocchi sui quali si distendono o si fanno salire i sarmenti, insomma una spesa maggiore con maggior fatica; 3° che i lavori della potatura, della soppressione dei pampini infruttiferi o scacchiatura, della castratura o cimatura e della solforazione riescono molto più facili e speditivi che non coi modi ordinari, e la maturazione dell'uva riesce altresì più uniforme e perfetta col metodo razionale, essendochè i grappoli trovandosi tutti a poca altezza dal suolo ricevono maggior calore, epperciò maggiore certezza di ottenere un vino migliore, perchè fa d'uopo aver bene in mente la gran verità ripetuta dallo stesso Guyot e da tutti gli enologi, che le prime condizioni per ottenere buon vino risiedono nella vigna, cioè nelle specie del vitigno e nella coltivazione della vite.

Nel Monferrato in Piemonte da lungo tempo le viti si coltivano ad un dipresso col metodo razionale, cioè si allevano in senso verticale i due sarmenti che devono costituire i due tralci di rimpiazzamento i quali si smozzano altresì all'altezza di m. 1,50 dal suolo, si distendono orizzontalmente i tralci produttori come nel sistema Guyot a pochi decimetri dal suolo, allacciando i sarmenti muniti di grappoli ad un traverso di legno collocato superiormente, e facendo in seguito tutte le altre operazioni come quelle indicate pel metodo razionale, colla sola differenza che in quest'ultimo sistema i trâlci produttori si distendono come si direbbe a spalliera, cioè nel senso della lunghezza dei filari e sopra fili di ferro, e nel sistema del Monferrato i tralci produttori si dirigono in senso perpendicolare alla lunghezza dei filari, raccomandando ogni capo di

Digitized by Google

tralcio ad un paletto il quale sostiene superiormente un traverso di legno, legato all'altra estremità col paletto piantato al piede della vite.

Sovente una sola pianta di vite è munita di due tralci produttori, perchè le piante hanno distanze maggiori, ma in ambedue i casi le viti coltivate col sistema casalasco figurano come tanti pergolati non molto alti (fig. 135).

Questo sistema mentre può essere considerato come un progresso, non riunisce però tutti i vantaggi del sistema razionale, perchè richiede una maggiore quantità di paletti, epperciò una maggiore spesa e fatica che non i fili di ferro, una maggiore superficie per una quantità eguale di piante ed una maggiore difficoltà nell'eseguire i necessari lavori del suolo, come le zappature, sarchiature e simili.

In molti luoghi d'Italia si coltivano ancora le viti al piede di appositi alberi, come *Ciliegi*, *Aceri* e simili, guidando i loro lunghi tralci da un albero all'altro a guisa di festoni, i quali contemplati nell'autunno allorquando piegano sotto il carico dei grappoli, producono il più aggradevole effetto. Se questa disposizione riesce graziosa e di un effetto pittoresco, i moderni enologi e coltivatori sono d'accordo nel condannarla, i primi perchè trovano che la maturazione dei grappoli riesce assai tardiva e imperfetta, i secondi per le difficoltà che s'incontrano nel fare le necessarie operazioni della scacchiatura, solforazione, sfogliamento, ecc., per cui se le condizioni atmosferiche non corrispondono perfettamente il raccolto resta assai compromesso.

Queste considerazioni suggerirono al signor Giambattista Bellati, autore dell'ottimo libro sulla viticoltura intitolato modestamente: *I ricordi di Nane Castaldo*, quattro massime le quali riassumono le cose più essenziali per la viticoltura, cioè: *Unità di luogo — Unità*

Digitized by Google

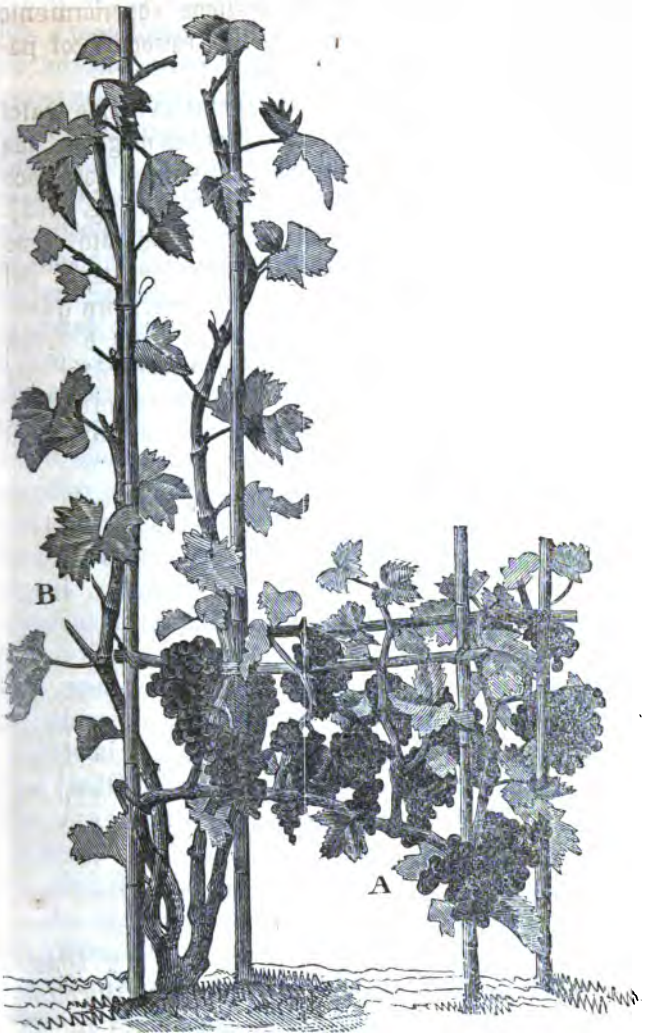


Fig. 135. — Coltivazione della vite nel Monferrato (Piemonte).

Digitized by Google

di ceppo — Vite bassa — Palo secco; di cui la prima, *unità di luogo*, significa che la vite vuol essere coltivata sola, non frammista ad altre coltivazioni che impediscano in tempo opportuno i lavori ad essa necessari; la seconda, *unità di ceppo*, vuol dire che i nuovi vigneti vogliono essere piantati con una sola qualità di viti, o tutt'al più di due, ma che maturino contemporaneamente, consigliando per quei vigneti ove s'incontrino diverse qualità di ridurle ad una sola col mezzo dell'innesto, essendo questa condizione importante per ottenere buon vino; la terza, *vite bassa*, riflette quanto abbiamo procurato di dimostrare, cioè la necessità di coltivare la vite bassa per ottenere una maturanza più precoce e più perfetta, la qual cosa riesce egualmente utile per l'Italia meridionale e settentrionale, essendochè nel mezzodì mentre si coltivano qualità che richiedono maggior calore, una maturanza più precoce diminuisce i pericoli a cui vanno esposti i prodotti tardivi come quelli della grandine, lunghe pioggie, ecc., le quali cose per l'Italia settentrionale sono da tenersi ancora maggiormente a calcolo; la quarta, *palo secco*, è relativa alla coltivazione sugli alberi praticata nell'Italia centrale e meridionale, da cui si ottengono prodotti tardivi e molto imperfetti, come lo dimostrò il nostro benemerito prof. Ottavi nelle conferenze di Alessandria, narrando come l'uva sulle viti basse del Monferrato maturi ai primi di settembre, mentre invece quella posta sulle viti alte a Napoli, non giunge a maturanza che alla metà di ottobre.

Dal sin qui detto non intendiamo però asserire che non siano possibili dei miglioramenti sulle viti coltivate secondo gli antichi sistemi, anzi, qualcuno di questi miglioramenti si può benissimo effettuare, e noi li raccomandiamo caldamente, perchè ci vorranno degli anni

Digitized by Google

ed anni tanti prima che tutte le viti sieno coltivate secondo un sistema solo; epperciò se le vecchie vigne non si possono di botto schiantare per ripiantarle secondo i sistemi moderni, si possono però migliorare i prodotti coll'applicarvi qualcuna delle operazioni tanto raccomandate in questi ultimi tempi, come la scacchiatura, ovverosia la soppressione dei pampini sterili, la smozzatura dei sarmenti destinati a diventare tralci produttori, smozzatura che deve essere proporzionata alla lunghezza richiesta pel tralcio; proporzionare la quantità di questi sarmenti, che si preparano per tralci produttori, onde non allevarne più del bisogno, la qual cosa produce un inutile ingombro; la castratura dei sarmenti fruttiferi, operando questa sopra la seconda foglia oltre l'ultimo grappolo, e la solforazione come indicheremo in seguito.

Coltivazione delle Viti nei giardini. — Le viti così dette da tavola, che si coltivano ordinariamente nei giardini e luoghi cinti da muri, perchè, in generale, le uve mangerecce richiedono maggior calore per giungere a quel grado di perfezione voluta, si coltivano cogli stessi principii che abbiamo finora descritti per le grandi coltivazioni, raggirandosi sempre la potatura sovra i due sistemi di taglio corto e taglio lungo, salvo quelle modificazioni relative alla località, per cui la potatura delle viti nei giardini si chiama potatura a cordoni orizzontali a taglio corto, a cordoni verticali a taglio corto, e taglio lungo, a spira con taglio corto, e contro spalliera col metodo razionale a tralci bipartiti, quadripartiti, ed a tralci alternati.

Coltivazione delle Viti a cordoni orizzontali a taglio corto. — Molte volte i muri dei giardini, avendo un'altezza maggiore di metri tre, si coltivano frammezzo alle piante di peschi ed albicocchi a spalliera, delle piante

Digitized by Google

di viti, le quali si conducono a guisa di cordoni al di sopra delle piante stesse (fig. 140), onde trarre maggiore profitto della buona posizione con un buon raccolto d'uva, oltre agli altri frutti sottostanti.

Le viti da coltivarsi a cordoni orizzontali si piantano contro i muri nel modo che abbiamo descritto, e queste a distanze eguali di metri 6 ad 8, limitando la potatura, nel primo anno, a tagliare il fusto oltre la seconda gemma, al di sopra del livello del suolo. Nell'anno seguente, dei due tralci emessi, si sceglie il più robusto, il quale si taglia all'altezza di un metro circa dal punto della sua inserzione, ed il meno robusto si sopprime interamente; durante la vegetazione si sopprimono tutte le messe che germogliano lungo il fusto meno quella dell'estremità superiore, destinata al prolungamento del fusto, il di cui sarmento si allaccia mollemente perchè cresca in una posizione verticale. Al terzo anno il tralcio di prolungamento si taglia di nuovo all'altezza di un metro circa dal punto della sua inserzione, le messe che germogliano lungo questa nuova parte di fusto e sopra quella dell'anno prima, si sopprimono egualmente, lasciando possibilmente una foglia al punto della loro inserzione, la quale riesce di giovamento all'ingrossamento di esso; la gemma posta all'estremità superiore si lascia crescere liberamente, sorreggendola in senso verticale, onde ottenere un buon tralcio di prolungamento.

Al quarto anno le viti, avendo raggiunto l'altezza richiesta, si tagliano i tralci al disotto di pochi centimetri dal punto segnato per il cordone, il quale deve percorrere una linea orizzontale determinata da un filo di ferro o da un regolo, lasciando uno spazio di 40 a 50 centimetri fra il cordone e la sporgenza del coperto del muro. I due sarmenti che si sviluppano dalle

Digitized by Google

due prime gemme al disotto del taglio (fig. 136) si allevano possibilmente in senso verticale, sopprimendo tutti gli altri che potrebbero svilupparsi lungo il fusto.

Fig. 136.
Sarmenti destinati per cordoni orizzontali.

Al quinto anno i due sarmenti A B (fig. 136) essendo diventati due buoni tralci, si piegano, uno a destra e l'altro a sinistra, lungo il filo di ferro disposto in senso orizzontale, e si tagliano della lunghezza di 60 a 70 centimetri dal punto della loro inserzione, sopra una gemma posta possibilmente al disotto; le gemme che si sviluppano sopra la parte orizzontale si lasciano crescere liberamente, si ripartiscono le messe in modo equidistante, senza sopprimere quelle sterili, perchè ivi la scacchiatura o soppressione dei pampini, si riduce a togliere quelli che possono arrecare confusione, essendochè i sarmenti muniti o no di grappoli, possono dare un buon sperone produttore per l'anno dopo. Queste messe o sarmenti che crescono lungo la parte orizzontale, giunte ad una certa lunghezza si allacciano ad un secondo filo di ferro o regolo collocato superiormente alla distanza di 40 centimetri circa, e si castrano sopra la seconda foglia oltre l'ultimo grappolo; il sarmento dell'estremità, il quale deve servire di prolungamento, si lascia allungare liberamente, procurando però di dargli una direzione orizzontale.

Al sesto anno i tralci lungo il primo tratto disteso orizzontalmente si tagliano al di sopra della prima gemma dal punto della loro inserzione A (fig. 137), formando con essi cinque o sei speroni; i prolunga-

Digitized by Google

menti a destra e sinistra dell'anno antecedente si tagliano della lunghezza di 60 a 70 centimetri, mantenendoli distesi orizzontalmente; le gemme superiori degli speroni essendo quelle che dànno sarmenti produttiferi, questi si lasciano crescere per allacciarli a suo tempo al fil di ferro superiore, e quelle che si sviluppano al punto d'inserzione, detto corona, ordinariamente si sopprimono perchè sterili, salvo il caso che il coltivatore ne abbisogni per formare un nuovo sperone di rimpiazzamento, quando il primo si allungasse di troppo, allontanandosi dal cordone orizzontale, la qual cosa arrecherebbe difetto nella disposizione generale.

Fig. 137. — Primo taglio corto dei tralci produttori solitari. *A* Sperone.

Al settimo anno e seguenti le operazioni sono identiche a quelle dell'anno antecedente, per quegli speroni a cui si volle provvedere un tralcio alla base per rimpiazzamento (fig. 138), si sopprime interamente quello inserito superiormente, e quello inferiore si taglia, come gli speroni ordinari, al disopra della prima gemma.

Fig. 138. — Taglio dei tralci produttori doppi.

Dopo qualche anno necessariamente le estremità dei cordoni arrivano ad incontrarsi fra di loro, nel qual caso, perchè non arrechino confusione, si può operare l'innesto per applicazione congiungendo i due tralci opposti fra di loro, ovvero giovarsi di uno sperone doppio, distendendo orizzon-

Digitized by Google

talmente un tralcio A (fig. 139), perchè serva di prolungamento, il quale si taglia in seguito della lunghezza di 25 a 30 centimetri, *a b*, ed il cordone B C si taglia per conseguenza in D; per la qual cosa, collocando sempre un giovine tralcio all'estremità del cordone, la sua rigogliosa vegetazione giova assai ad attirare maggiormente la linfa fino all'estremità.

Fig. 139.
Rinnovamento delle estremità dei cordoni orizzontali.

Relativamente a questo metodo di potatura, il quale a prima vista può sembrare piuttosto complicato ed i cordoni di lenta formazione, giova osservare che le viti devono impiegare un certo tempo prima di giungere all'altezza di tre metri circa, e che questo tempo non si può in alcun modo abbreviare se si vogliono tronchi robusti e ben costituiti, onde far calcolo pei futuri raccolti, ed i cordoni orizzontali compiuti non si possono ottenere che con prolungamenti annui di 60 a 70 cent., perchè in caso diverso si potrebbero verificare delle lacune, la qual cosa non deve succedere nelle piante coltivate da un abile potatore (fig. 140).

Coltivazione e potatura delle Viti a cordoni verticali. — Accade sovente di dovere con piante di viti coprire un'intera parete di muro, nel qual caso, il modo più semplice e più spiccio è quello dei cordoni ver-

Digitized by Google

ticali, detto anche impropriamente a palmetta, a preferenza del metodo alla *Thomery*, il quale è troppo complicato e di lenta formazione, quantunque raccomandato dagli antichi autori, specialmente francesi. Le viti per cordoni verticali si piantano alla distanza di un metro fra di loro; le cure della piantagione e primo taglio sono identiche a quelle che abbiamo suggerite antecedentemente, ed il muro o muri, contro i quali vogliono essere condotte queste viti a spalliera, devono essere divisi con tante linee parallele di fil di ferro

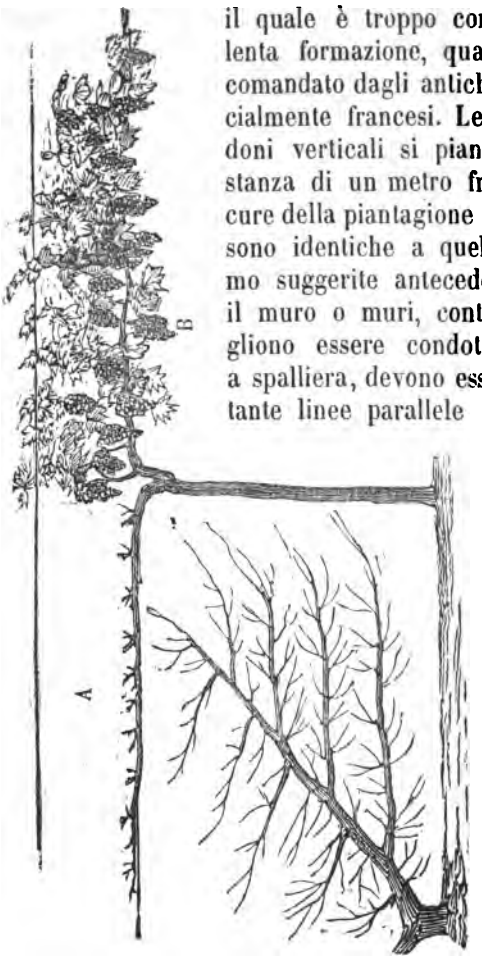


Fig. 140.

Vite a cordone orizzontale con pianta a spalliera inferiormente. *A* Cordone dopo la potatura in primavera. *B* Cordone coi frutti nell'autunno.

o regoli, disposti in senso orizzontale, alla distanza di 30 cent. fra di loro.

Digitized by Google

Le operazioni della piantagione e taglio del primo anno sono identiche a quanto abbiamo suggerito più sopra, ed al secondo anno si tagliano le viti all'altezza di 50 cent. dal suolo, per modo che abbiano tutte una gemma rivolta dalla stessa parte, p. es., a sinistra, e questa all'altezza di 40 cent. dal suolo, cioè un po' sotto alla prima linea orizzontale del filo di ferro o regolo, ed una gemma superiore pel tralcio di prolungamento; durante la vegetazione si adoperano tutte le cure per conservare i due sarmenti prodotti dalle gemme summentovate sopprimendo le altre produzioni appena si manifestano.

Prima di effettuare il terzo taglio, le viti, essendo munite di due tralci, uno laterale ed uno di prolungamento (fig. 141), si tagliano i primi al disopra della seconda gemma dal punto della loro inserzione, a differenza che nei cordoni orizzontali abbiamo suggerito di tagliare i tralci al disopra della prima gemma, perchè in questo caso due sarmenti produttori arrecherebbero confusione, mentre che nei cordoni verticali, avendo uno spazio maggiore, si possono allevare due sarmenti a vece di un solo; i tralci di prolungamento si tagliano all'altezza di 30 centim. dal punto della loro inserzione, per modo che abbiano tutti una gemma a destra all'altezza della seconda pergola o filo di ferro, ed una gemma superiore di prolungamento.

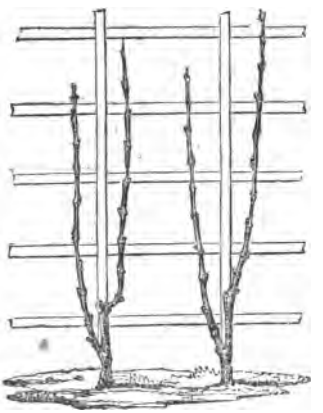


Fig. 141. — Viti a cordoni verticali prima del 3° taglio.

Digitized by Google

Al quarto taglio le piante, essendo munite di due tralci produttori alla base, uno all' altezza della seconda pergola, più quello di prolungamento (fig. 142), si sopprimono dei due primi quello inserito superiormente, e quello che rimane si taglia al disopra della seconda gemma, si taglia altresì sopra la seconda gemma il tralcio superiore dal lato opposto, e quello di prolungamento all'altezza di 30 centimetri dal punto della sua inserzione, con una gemma al livello della terza pergola, ma dalla parte opposta, cioè alla sinistra, con una gemma di prolungamento posta superiormente.

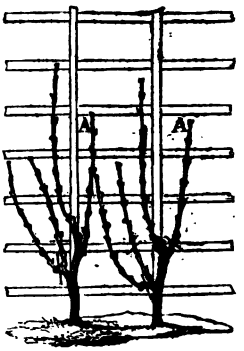


Fig. 142. — Viti a cordoni verticali prima del 4° taglio.

Al quinto anno le piante si trovano per conseguenza con tre tralci produttori, cioè uno superiore solitario, due tralci doppi inferiori, più quello di prolungamento (fig. 143); intorno ad ognuno dei tralci doppi, si sopprime quello inserito superiormente, e quello più vicino al punto d'inserzione si taglia al disopra della seconda gemma; il tralcio solitario si taglia altresì al di sopra della seconda gemma dal punto d'inserzione, ed il tralcio di prolungamento si taglia all'altezza di 30 cent. dal punto della sua inser-

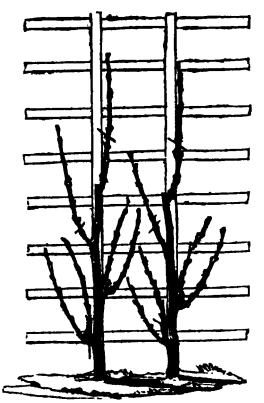


Fig. 143. — Viti a cordoni verticali prima del 5° taglio.

Digitized by Google

zione, con una gemma laterale a destra, al livello della quarta pergola, ed una superiore di prolungamento. I sarmenti laterali fino dai primi anni si allacciano mollemente alle rispettive pergole, e si castrano al disopra della seconda foglia dopo l'ultimo grappolo.

Questo metodo di condurre le viti contro muri a spalliera riesce molto facile ma piuttosto lungo, richiedendo non meno di dieci anni per compiere una superficie di 3 metri di altezza; ma questo tempo si può in molti casi abbreviare, promuovendo annualmente due serie di tralci produttori invece di una sola, ma ciò dopo le due prime serie, richiedendo queste di essere costituite molto fortemente; per la qual cosa, a cominciare dal quarto taglio, i tralci di prolungamento si possono tagliare della lunghezza di 60 centimetri, con due gemme alternate alla distanza di 30 centimetri ognuna, allevando così due tralci produttori ogni anno invece di un solo, e così ottenere nei luoghi molto fertili, ovvero mediante adatti lavori e concimazioni, lo stesso risultato in capo a sei o sette anni (fig. 144).

Sul riflesso, che per mezzo della potatura a tralci lunghi si ottengono sovente dei prodotti più abbondanti, venne dessa in questi ultimi tempi applicata alle viti a cordoni verticali, da cui se ne ottennero dei risultati molto soddisfacenti. Le viti a cordoni verticali da potarsi a tralcio lungo, si piantano alla distanza di metri 1,25 fra di loro; i piani degli speroni si formano nello stesso modo ed alle stesse distanze sovraindicate, colla sola differenza che i tralci solitari non si tagliano al disopra della seconda gemma per ottenere due sarmenti, ma si ripiegano verso il suolo, facendo col tronco un angolo acuto di 45 gradi, tagliandoli della lunghezza di 80 a 90 centimetri, e così alternativa-

Digitized by Google

mente ogni anno fino alla totale altezza del muro, cioè metri 3 circa; i tralci di rimpiazzamento si ottengono col condurre verticalmente, senza castrarlo, il primo sarmento presso l'inserzione del tralcio, smozzandolo solo allorquando avrà oltrepassato la lunghezza di un metro, mentre gli altri si castrano tutti al disopra di due foglie oltre i grappoli. L'anno dopo i tralci che hanno fruttificato si sopprimono interamente, meno quello conservato per rimpiazzamento, il quale viene inclinato alla sua volta, per essere rimpiazzato nello stesso modo.

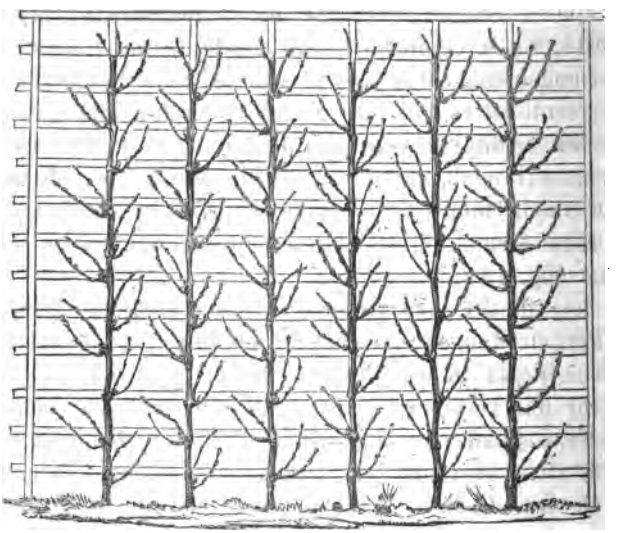


Fig. 144. — Spalliera compiuta di Viti a cordoni verticali.

Delle Viti a contro-spalliera. — Per contro-spalliera nei giardini, s'intendono quelle piante collocate all'infuori dei muri, ma disposte egualmente sopra apposite

Digitized by Google

intelaiature fatte con fili di ferro o regoli, acciò i frutti si trovino tutti lungo una superficie piana; epperciò quelle viti che coltivate col metodo razionale nelle grandi coltivazioni si chiamano spalliere, nei giardini si chiamerebbero contro-spalliere quando collocate all'infuori dei muri.

Generalmente la coltivazione dei giardini si riduce alle qualità così dette da tavola, le quali sono quelle che producono dei bei grappoli voluminosi, con grossi acini diversamente profumati e polpa piuttosto soda, nei quali abbonda di preferenza la parte acquosa che zuccherina. Queste viti sono generalmente di una vegetazione più rigogliosa; desse hanno gl'internodi più lunghi, e nelle contro-spalliere si coltivano cogli stessi principii già descritti pel metodo razionale, se non che invece di un tralcio solo, se ne costituiscono due, guidandoli in senso opposto, detti bipartiti, onde dare alle piante uno sviluppo maggiore; come pure, per viemeglio trar profitto dello spazio sempre prezioso nei giardini, si stabiliscono molte volte due piani di tralci alternati, la qual cosa non esige che un filo di ferro di più, ma il ricavo diventa molto maggiore (fig. 145).

Per effetto appunto di questa vegetazione rigogliosa delle viti da tavola nei giardini, abbiamo noi stessi voluto tentare l'esperimento di distendere quattro tralci per ogni pianta, incominciando per istabilire un primo piano di cordoni bipartiti, ed in seguito allevare due sarmenti verticali, per distenderli l'anno dopo sopra un secondo piano (fig. 146).

I tralci di rimpiazzamento in questo caso si ottengono, non col mezzo di speroni, ma col mezzo dei sarmenti che si sviluppano dalle prime gemme collocate presso la piegatura, i quali non vengono castrati come gli altri sarmenti, ma si guidano verticalmente

Digitized by Google

allacciandoli mollemente contro il rispettivo paletto, o

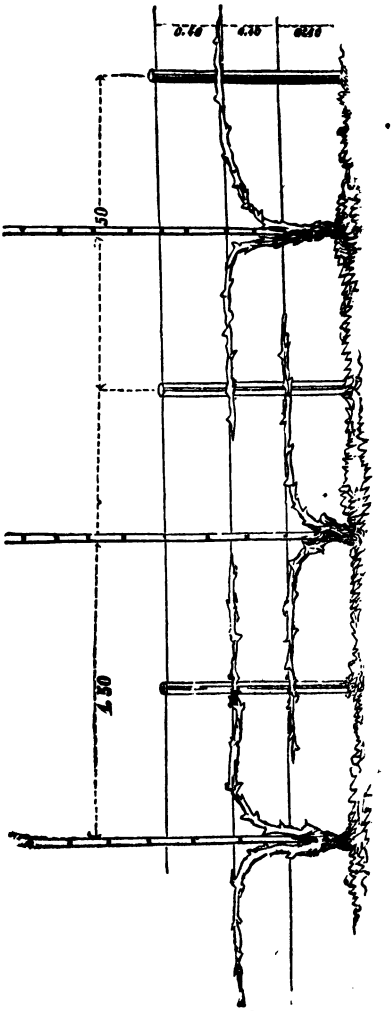


Fig. 145. — Viti a contro-spalliera con tralci bipartiti alternati.

smozzandoli della lunghezza di un metro circa dal punto

Digitized by Google

della loro inserzione, perchè distendendoli l'anno dopo compiano lo spazio a loro assegnato.

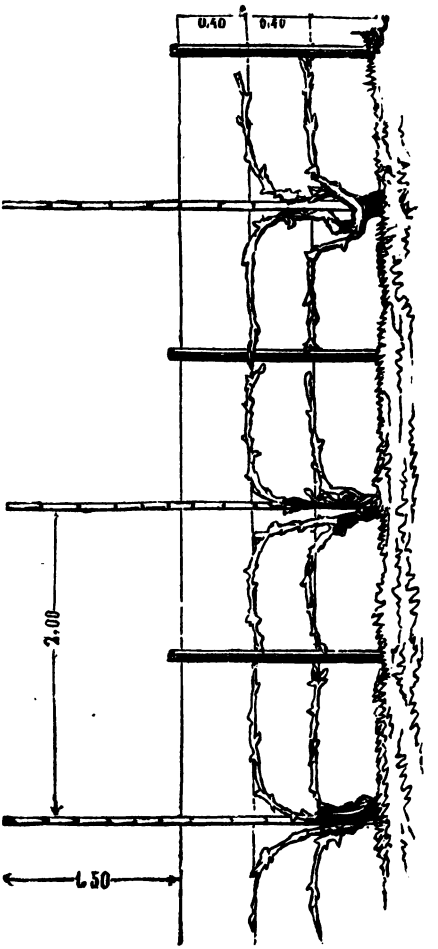


Fig. — 146. — Viti a contro-spalliera con doppi tralci bipartiti.

Questo sistema di contro-spalliera esige senza dubbio una diligenza maggiore per mantenere un giusto equi-

Digitized by Google

librio fra la robustezza e la forza di vegetazione delle piante col loro prodotto, ma eseguito colla dovuta intelligenza e senza risparmio dei necessari lavori e con-

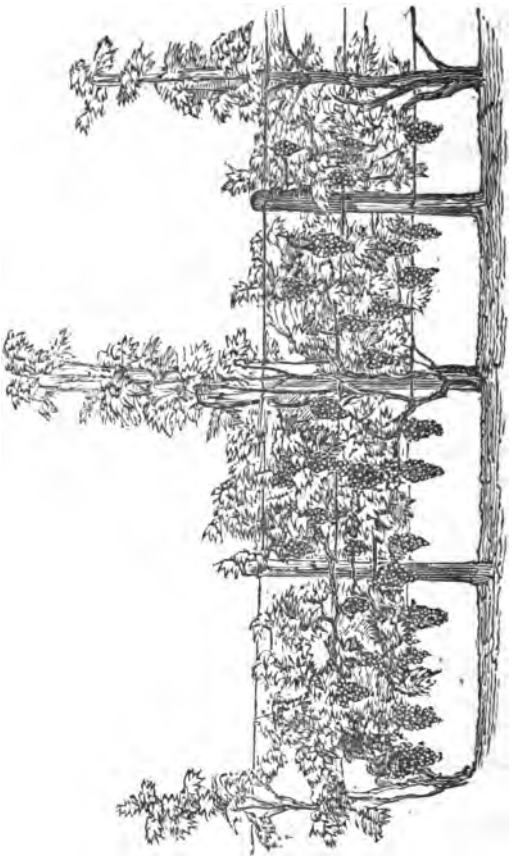


Fig. 147.
Viti a contro-spalliera con doppi tralci bipartiti in piena fruttificazione.

cimazioni, si ponno ottenere con questo dei risultati molto soddisfacenti (fig. 147).

Coltivazione delle Viti nei vasi. — Poche piante si

Digitized by Google

prestano come la vite ad ogni genere di coltivazione e potatura, dimodochè coloro che non possiedono che un terrazzo od un balcone, possono benissimo coltivare nei vasi dei ceppi di queste preziose piante, le quali potate ed ingrassate convenevolmente, non possono mancare di dare dei discreti risultati (fig. 148).

Per quelle coltivazioni che si fanno in uno spazio ristretto, specialmente nei vasi, si preferiscono quelle qualità che hanno gl'internodi più corti, come la maggior parte di quelle che appartengono alla specie delle così dette *Chasselas*, di cui le *Chasselas Cioutat*, *Ch. di Fontainebleau*, *Ch. rosa*, sono considerate le migliori.

Del modo di anticipare la maturanza dei grappoli. — Le uve da tavola che si portano sul mercato acquistano tanto maggior pregio e valore quanto più precoce è la loro maturanza: per cui senza parlare quivi di quelle coltivazioni forzate nelle stufe, le quali richiedono apposite costruzioni ed apparecchi più o meno dispendiosi per ottenere un calore artificiale, noi ci limiteremo ad indicare qui un mezzo assai semplice, per mezzo del quale la maturanza dei grappoli può essere anticipata di dieci a quindici giorni, la qual cosa non è indifferente riguardo al prezzo maggiore che se ne può ritrarre.

Per ottenere questo risultato si scelgono quei sarmenti vigorosi muniti di uno o due bei grappoli, e sotto al primo grappolo, mediante un innestatoio bene affilato, si fanno due incisioni circolari, colle quali si taglia diligentemente la corteccia, senza offendere l'alburno interno ancor tenerissimo (perchè quest'operazione vuol essere eseguita appena gli acini si fanno visibili, cioè quindici giorni circa dopo la fioritura). Mediante queste due incisioni anulari che devono lasciare fra di loro uno spazio di 5 mill. circa, si può

Digitized by Google

Fig 148. — Coltivazione della Vite in vaso.

Digitized by Google

coll'unghia distaccare un anello di corteccia all'ingiro (fig. 149), per modo che la linfa discendente essendo ivi trattenuta, dessa si porta tutta a beneficio del grappolo vicino, ingrossandolo maggiormente ed accelerandone la maturanza.

Per eseguire quest' operazione furono proposti appositi stromenti, qualcuno dei quali corrisponde sufficientemente al bisogno, ma ciò che raccomandiamo di nuovo, si è la massima delicatezza e diligenza, perchè un taglio troppo profondo coll'innestatoio o temperino, un lieve contorcimento possono danneggiare i teneri getti o sarmenti, e screditare un' operazione che può dare ottimi risultati.

Fig. 149.
Sarmenti coll'incisione anulare.

Se la diligenza e delicatezza sono necessarie per eseguire l'operazione summentovata, la sua applicazione richiede non meno buon senso e moderazione, per non detrarre a solo profitto dei frutti, tutto l'umore necessario per l'alimento delle piante stesse, epperciò a quelle che vengono assoggettate a quest'operazione, si ha cura di non toccare i primi sarmenti posti in comunicazione più

Digitized by Google

diretta col tronco, e di operare solo sovra quei sarmenti dai quali si possono ottenere buoni risultati senza danno delle piante.

Della diminuzione degli acini o castrazione dei grappoli. — Una condizione necessaria perchè le uve da tavola abbiano tutte le qualità richieste per essere apprezzabili, è quella della perfetta maturanza di tutti gli acini che costituiscono i grappoli, la qual cosa, riguardo a quelle qualità che hanno gli acini troppo fitti, si ottiene tagliando col mezzo di una forbice l'estremità inferiore del grappolo, in modo da diminuirne un quinto od un sesto del suo volume. Questa sottrazione, producendo un vuoto in fondo al grappolo, ne consegue che i primi acini, ingrossando, sono costretti pel proprio peso ad occuparlo, e lasciare così uno spazio maggiore a quelli collocati superiormente; la qual cosa contribuisce assaissimo a mettere tutti gli acini in condizioni da poter crescere liberamente, e godere egualmente del beneficio dell'aria e della luce, la quale condizione è indispensabile per ottenere una maturanza perfetta.

Dello sfogliamento. — Considerando come i frutti che maturano all'ombra, riescono meno sapidi che non quelli maturati sotto l'azione diretta dell'aria e del sole, molti usano ad una cert'epoca di sfogliare le viti onde esporre al sole i grappoli affatto denudati, perchè dessi ricevano quella pregevolezza che a loro mancherebbe. A questo riguardo dobbiamo in primo luogo osservare che le viti, come tutte le altre piante fruttifere di cui abbiamo parlato, allorquando vengono coltivate convenientemente, secondo i modi che abbiamo descritti, non abbisognano di sfogliamento che in qualche raro caso, ma per le viti coltivate secondo le vecchie pratiche, ed intorno alle quali vennero neglette le opera-

Digitized by Google

zioni necessarie durante la vegetazione, e che trovansi perciò coi grappoli nascosti sotto un agglomeramento di sarmenti e pampini da comprometterne la maturanza, in allora è giuocoforza operare un po' di sfogliamento, ma questo vuol essere fatto con molto discernimento e circospezione onde evitare un effetto diametralmente opposto, perchè fa d'uopo ritenere che sono le foglie quelle che elaborano i sughi necessari alla maturazione dei frutti, epperciò le foglie non si tolgono che allorquando diventano pressochè inutili, cioè allorquando i frutti si approssimano alla loro perfetta maturanza, e queste ancora vogliono essere sottratte poco per volta e tagliate colle forbici per non offendere i sarmenti, nè esporre bruscamente al sole quei grappoli che si trovano all'ombra, ed in qualunque caso fare in modo che vi rimanga sempre qualche foglia attaccata ai primi nodi al disopra dei grappoli.

Della solforazione. — La solforazione delle viti è un'operazione che per lungo tempo ancora vuol essere considerata fra le operazioni ordinarie nella coltivazione delle viti, perchè non bisogna in nessun modo fare fidanza sulla scomparsa della crittogama durante un'annata eccezionalmente asciutta, ovvero per quelle località rimaste finora poco danneggiate da questo flagello, perchè un'annata soverchiamente piovosa ed umida può dar luogo alla ricomparsa del male e distruggere inesorabilmente l'intero prodotto.

Per la solforazione vengono indicate tre distinte epoche; cioè la prima, subito dopo la fioritura, cioè verso il fine del mese di maggio; la seconda verso il fine del mese di giugno, cioè allorquando i tessuti degli acini tendono ad ammollirsi e dilatarsi, e la terza quando gli acini incominciano a colorarsi; alle quali

Digitized by Google

tre operazioni noi aggiungeremo una quarta, o per meglio dire, una prima, da eseguirsi al principio di maggio, quando i teneri germogli mostrano le loro prime foglie, avendo raggiunta la lunghezza di 5 a 8 centimetri.

Queste solforazioni vogliono essere fatte con un apposito strumento atto a dividere e spingere il solfo sotto forma di fina rugiada in tutte le parti della pianta, scegliendo perciò un tempo calmo, e dopo scomparsa la guazza mattutina, perchè altrimenti l'effetto sarebbe assai compromesso, come pure, se prima delle 48 ore dopo effettuata la solforazione, sopraggiungono giornate ventose o piovose, l'operazione dovrà tosto ripetersi a tempo calmo.

La qualità e tenuità del solfo sono condizioni indispensabili per il buon esito di quest'importante operazione, epperciò nell'acquisto di questa materia fa d'uopo rivolgersi a case conosciute probe, perchè il risparmio talvolta di poche lire può cagionare perdite rilevanti.

Descrizione di alcune varietà di Uve più pregevoli per tavola.

Uve comprese nella categoria così detta Chasselas.

Chasselas di Firenze. — Grappoli grossi. Acini bianchi, carnosi, di gusto eccellente.

Ch. Cioutat (fig. 150). — Grappoli di media grossezza. Acini bianchi, sferici, dorati dalla parte del sole, teneri. Pianta molto produttiva e rimarchevole per la forma singolare delle sue foglie profondamente frastagliate.

Digitized by Google

Ch. di Fontainebleau. — Grappoli di media grossezza. Acini bianchi, sferici, i quali prendono una tinta

Fig. 150. — Vite Chasselas Cioutat.

Digitized by Google

biondo-dorata dalla parte del sole. Pianta assai fertile e molto apprezzata per la sua produttività, per la sua facile maturanza anche in posizioni mediocri, e per la sua conservazione.

Ch. reale rosa. — Grappoli di media grossezza. Acini sferici, di color grigio da principio, coll'estremità verde ed in seguito di color roseo-chiaro trasparente presso la maturanza.

Ch. rosa di Falloux. — Grappoli di media grossezza come gli antecedenti. Acini sferici di un bel colore roseo alla loro maturanza. Pianta fertile e robusta.

Ch. rosa grossissima. — Questa varietà ha tutti i pregi dell'antecedente; ma i grappoli sono più voluminosi, gli acini più grossi, ed acquistano egualmente un bel colore roseo alla loro maturanza. Pianta fertile e robusta.

Ch. Napoleone. — Grappoli assai voluminosi. Acini grossi, bianco-giallognoli, di una bell'apparenza. La pianta richiede una buona esposizione, perchè i frutti giungano a perfetta maturanza.

Uve Moscate.

Uva moscata di Alessandria (fig. 151). — Grappoli molto voluminosi. Acini grossi, bianchi, polpa carnosa. Pianta assai produttiva, ma richiede un'intelligente potatura, e nell'Italia settentrionale di essere collocata contro un muro al mezzodì.

M. Salamanna. — Quest'uva differenzia pochissimo dall'antecedente; si coltiva moltissimo in Toscana, ove, raggiungendo una maturanza perfetta, si conserva lungamente.

M. di Bowood. — Anche i caratteri di questa varietà, cotanto decantata nei cataloghi inglesi parecchi anni

Digitized by Google

or sono, sono poco differenti da quelli dell'uva moscata d'Alessandria, dessa richiede eguali cure, e parimente una buona esposizione.

Fig. 151. — Vite Moscata d'Alessandria.

Digitized by Google

M. Aleatica di Toscana. — Grappoli piuttosto grossi. Acini neri, fitti, teneri, di un gusto leggermente moscato, di facile maturanza, ma di conservazione assai difficile. Pianta fertile, robusta, e pregevole anche per vino.

M. Rosa. — Grappoli di media grossezza. Acini di un bel colore roseo, fitti, sferici, d'un profumo assai delicato. Pianta fertile, la quale però nell'Italia settentrionale richiede di essere collocata contro un muro al mezzodì.

M. di Frontignano. — Grappoli di media grossezza. Acini bianchi, sferici, fitti, di un gusto delicato. Pianta fertile ad una buona esposizione.

M. Fior d'arancio. — Grappoli di media grossezza. Acini bianchi, sferici, molto diradati, di un profumo come di fior d'arancio. Pianta poco fertile.

Uve bianche.

Lugliatica o di Sant'Anna. — Grappoli piuttosto voluminosi. Acini ovali, carnosi, di maturanza assai precoce, quando la pianta è collocata ad una buona esposizione.

Cornetta. — Grappoli piuttosto voluminosi. Acini straordinariamente lunghi, un po' ricurvi, carnosi, non molto sapidi. Pianta robusta, produttiva, quando collocata ad una buona esposizione.

Grossa bianca della Mosella. — Grappoli di media grossezza. Acini grossi, sferici. Pianta fertile, robusta.

Amburgo dorata di Stokwood. — Grappoli voluminosi. Acini sferici, grossi, di un gusto delicato, teneri. Pianta fertile, quando adulta e collocata ad una buona esposizione.

Digitized by Google

Uve color rosso e nero.

Barbarossa. — Grappoli di media grossezza. Acini sferici, di un bel color roseo-chiaro, polpa consistente e di una lunga conservazione quando la pianta è coltivata ad una buona esposizione.

De Candolle. — Grappoli grossissimi. Acini di un bel colore roseo-chiaro, assai fitti, per cui è necessaria la castratura che sopprima almeno una quinta o sesta parte del grappolo, per ottenere una perfetta maturanza. Pianta assai fertile.

Blak-Amburgo (fig. 152). — Grappoli assai voluminosi. Acini grossi, sferici, di color rosso-scuro, teneri, di un gusto squisito, per cui questa varietà è forse la migliore delle uve per tavola conosciute, e molto stimata in Inghilterra ove ammirasi il famoso esemplare in una stufa ad Hampton Court, il quale produce annualmente 1500 a 1800 grappoli perfettamente maturi. Pianta discretamente fertile ad una buona esposizione. Richiede il taglio corto.

Frankenthaler. — Quest'uva, preziosissima sotto molti rapporti, non devesi confondere coll'antecedente, come succede in molti cataloghi, poichè quest'ultima ha gli acini un po' più piccoli, piuttosto ovali, di un colore più cupo, e la pianta maggiormente fertile e robusta.

Grignolò nero. — Anche quest'uva, che molti chiamano Frankenthaler, differenzia da quest'ultima per avere gli acini più rotondi e più teneri. Pianta fertile ad una buona esposizione.

Grossa damaschina violetta. — Grappoli voluminosi. Acini grossissimi, piuttosto ovali, di colore violaceo, e di una maturanza assai difficile se la pianta non è collocata ad una buona esposizione.

Digitized by Google

Seme di Schyras rosso. — Grappoli piuttosto voluminosi, lunghi, radi (fig. 153). Acini ovali di color

Fig. 152. — Vite Blak-Amburgo.

Digitized by Google

rosso, polpa compatta e delicata. Pianta fertile, che però nell'Italia settentrionale richiede di essere collocata contro un muro.

Fig. 453. — Seme di Schyras rossa.

Digitized by Google

TERRA PROMESSA NERA. — Grappoli assai voluminosi, lunghi e rimarchevoli per la loro forma. Acini ovali, di color rosso cupo. Pianta che richiede di essere collocata contro un muro al mezzodì, per ottenere frutti di perfetta maturanza.

Viti per uve da vino.

Nell'accennare alcune varietà di viti per vino, crediamo bene di seguire il metodo tenuto dalla Società delle coltivazioni agrarie nel suo ragionato catalogo, 1872-73, pubblicato in Torino (1), nel quale vennero compresi i principali vitigni, tanto indigeni quanto esteri, che si trovano coltivati in più luoghi della valle del Po, ed in altre regioni della nostra penisola, e sono, per lunga esperienza dei coltivatori che presero a farne studio, riconosciuti di sicuro riuscimento nelle condizioni di luogo a ciascun gruppo confacenti.

Il primo gruppo offre un piccolo numero di specie, ma tutte preziose per utilizzare quelle altitudini od esposizioni in cui ogni altra specie maturerebbe difficilmente o non maturerebbe punto. Carattere distintivo di ognuna è la precocità della maturazione, giungendo queste da due a tre settimane avanti quelle del secondo gruppo. Ma, come rapida giunge la loro maturanza, così pronto ne succede il deperimento, se troppo tempo si protrae la vendemmia. Queste uve si legano ottimamente insieme a due a tre, ed i vini di Dolcetto misto al Gamè ed al Pinò riescono più potenti, più fini, più durevoli. Un'ottava o decima parte di Pinò bianco aggiunge sempre vigore e brio, ed altrettanto

(1) Questo Catalogo si spedisce *gratis* a chi ne fa richiesta al signor Giuseppe RODA, via Thesauro, N° 2, Torino.

Digitized by Google

di *Teinturier*, serve a dare al vino un colore pregevolissimo. I celebri vini della Borgogna sono fatti di Pinò nero con piccola aggiunta di Pinò bianco.

Il secondo gruppo contiene le specie, la cui maturanza ha luogo al tempo delle vendemmie comuni, e che sono, in genere, di abbondante produzione. L'Aleatico fa buon vino da solo; mescolato in piccola quantità colle uve poco saporite, ne migliora i vini col suo grato aroma. La Barbera è vantaggiosamente corretta dal Malbec e dal Sirà grosso, vitigni di gran produzione e di pregiato profumo, che valgono pure egregiamente ad ammorbidire i vini di Fresia. La Bonarda può stare da sola, ma serve molto bene a temperare i vini di uve austere. Il Sirà piccolo è una delle uve più pregevoli che si conoscano; serve alla fabbricazione dei rinomati vini dell'Hermitage, e forma un prezioso correttivo di tutte le uve mediocri. Il Canaiolo ed il Sangiovese sono compagni indivisibili nei vini di Chianti. Il Moscato vuol star solo.

Il terzo gruppo contiene le uve di finissimo prodotto, ed amano tutte l'esposizione più calda. Il momento della loro maturanza segue immediatamente la vendemmia del secondo gruppo, mentre questo è separato dal primo da uno spazio notevole. Le uve di questo gruppo possono lasciarsi qualche tempo sulle piante dopo la maturanza, con minor pericolo di deperimento di ogni altra. I pregiatissimi vini di Bordò sono fatti di Carbenet-Sauvignon solo o misto al Carbenet francese od al Verdot. Raro è il vino fatto di solo Verdot; ma quest'uva si usa a dare morbidezza e finezza ai vini di prima qualità. Nell'Italia settentrionale e centrale queste uve possono dare vini eccellenti che conservano il carattere natìo. Ottimi risultati si ebbero pure dalla loro mescolanza col Grignolino, col Nebiolo,

Digitized by Google

collo Spanna, col Neretto. Il Refosco produce il rinomato *vino piccolito* del Veneto. L'Uvalina serve a dare morbidezza, ed il Vermiglio è da lungo tempo conosciuto come un prezioso correttore del Grignolino. L'Erbaluce è l'uva che regge meglio all'appassimento, e fa i rinomati vini di Caluso. Il Sauvignon ed il Semeillon sono le uve bianche di cui si fanno i tanto decantati vini di Sauterne e Chateau-Yqueur, e nelle vigne dell'Italia settentrionale diedero i più felici risultati.

Gruppo 1°

Viti per uve da vino di precoce maturanza.

Dolcetto (Piemonte).
Gamé piccolo (Beaujolais).
Pinò nero (Borgogna).
Pinò rosso (Borgogna).
Pinò bianco (Borgogna).
Teinturier (Borgogna).

Gruppo 2°

Viti per uve da vino di maturanza media.

Aleatico nero (Toscana).
Barbera (Piemonte).
Bonarda (Piemonte).
Canaiolo (Toscana).
Fresia piccola (Piemonte).
Fresia grossa (Piemonte).
Malbec (Bordò).
Moscato (Strevi).
Sangiovese (Toscana).
Sirà grosso (Hermitage).
Sirà piccolo (Hermitage).

Digitized by Google

Gruppo 3°

Viti per uve da vino di maturanza tardiva.

Carbenet-Sauvignon (Bordò).
Carbenet-Franc (Bordò).
Erbaluce (Piemonte).
Grignolino (Piemonte).
Nebiolo (Piemonte).
Nerano (Piemonte).
Refosco (Friuli).
Semeillon (Sauterne).
Sauvignon (Sauterne).
Uva Spanna (Gattinara).
Uvalina (Piemonte).
Vermiglio (Piemonte).
Verdot (Bordò).

Del Lampone.

Il Lampone (*Rubus idœus*, fig. 154) si trova originario in tutta Europa, dalla Svezia e Norvegia fino nella Spagna ed in Grecia; questa pianta cresce ancora spontanea nell'Asia, nel nord dell'Africa e nell'America, ove trovasi nelle siepi del Canadà e della Pensilvania. Il delizioso profumo del lampone lo rende ricercato per le tavole, e i confettieri preparano con esso dei siroppi, delle gelatine,

Fig. 154. — Lampone.

Digitized by Google

che nell'estate si usano come bevande rinfrescanti. In Polonia, ove questo frutto si raccoglie in abbondanza nei boschi, si fabbrica una specie di vino molto in uso, ed in Russia si uniscono i lamponi al miele, componendo un idromele aggradevole.

Condizioni di clima e suolo. — Da quanto abbiamo detto, si può facilmente concludere che il lampone non è guari difficile relativamente al clima, potendo desso prosperare ovunque, purchè in luogo umidetto e piuttosto ombreggiato. Una terra leggiera, di preferenza silicea, riesce confacente alla natura di questa pianta, la quale, benchè preferisca l'umido all'asciutto, richiede però un terreno che abbia un facile scolo, essendo l'umidità stagnante ad essa contraria.

Piantagione dei Lamponi. — Scelto il luogo per la coltivazione di questo delicato frutto, per il quale, in molti casi, si preferiscono le posizioni al nord, si dissoda interamente il terreno fino alla profondità di 50 a 60 centimetri, segnando sovra esso delle linee parallele, alla distanza di un metro ognuna. Lungo queste linee si aprono altrettante fosse della larghezza di 25 a 30 centimetri e della profondità di centimetri 30 a 40, secondo che la terra è più o meno fertile, si colloca in fondo ad ogni fossa uno strato di buon terriccio, sul quale si adagiano le piante dei lamponi alla distanza di 25 a 30 centimetri fra di loro, per modo che riescano bene allineate, ed il collo delle piante alla superficie del suolo.

Disposte le piante, si ricoprono le rispettive radici con uno strato di buon terriccio, ricolmando in seguito le fosse colla terra estratta, la quale si assoda lievemente coi piedi intorno al pedale di ogni pianta.

Quest'operazione può essere eseguita indifferentemente in primavera o nell'autunno, colla sola differenza che,

Digitized by Google

eseguita in primavera, nel mese di aprile, si tagliano tosto gli steli all'altezza di 50 a 60 centimetri dal suolo, togliendo in seguito tutti i bottoni che nascono, onde non stancare le piante con una fruttificazione precoce ed insignificante, e se il piantamento viene eseguito nell' autunno si coprono i piedi delle piante con un buono strato di foglie, acciò il gelo non rechi danno alle tenere radici, e gli steli non si tagliano che in primavera, allorquando non sono più da temersi i geli, perchè gli steli dei lamponi, essendo teneri e molto midollosi,. le ferite nell'inverno durano maggior fatica a rimarginarsi.

Potatura dei Lamponi. — Le gemme radicali dei lamponi, emettendo facilmente dei polloni che si convertono in nuovi steli, di questi se ne allevano due o tre per ogni pianta, sopprimendo tutti gli altri di mano in mano che spuntano, ed alla primavera dopo la piantagione, si tagliano presso il suolo i vecchi steli, ed i nuovi si allacciano ad una canna o filo di ferro teso nella direzione del filare nell'altezza di 75 ad 80 centimetri dal suolo, e si tagliano all'altezza di un metro i più deboli, e di metri 1,25 i più robusti. Dei nuovi polloni che nascono dalle gemme radicali se ne allevano due o tre come nell'anno antecedente, e gli altri si sopprimono di mano in mano che spuntano. I lavori durante la vegetazione consistono in continue sarchiature per liberare gl'interfilari dalle cattive erbe e dalla quantità dei polloni che queste piante emettono per ogni dove con non lieve danno della quantità e sviluppo dei frutti. Ogni primavera questi interfilari vogliono essere vangati fino alla profondità di 40 a 50 centimetri e la terra rimondata dai cauli sotterranei che serpeggiano ogni dove, producendo in seguito i polloni summentovati. Nel fare questa van-

Digitized by Google

gatura fa d'uopo operare ad una certa distanza dai filari per lo meno di 25 a 30 centimetri, onde non offendere le piante che devono fruttificare, aggiungendo contemporaneamente una dose di concime per mantenere la lamponaia in continuo stato di fertilità.

Per evitare quel naturale ingombro che arrecano nei filari gli steli per la fruttificazione dell'anno ed i polloni che si allevano per quella dell'anno dopo, molti usano distender due fili di ferro ad eguale altezza, ma uno al centro del filare, e l'altro alla distanza di 30 centimetri circa, attaccando al secondo in senso inclinato gli steli per la fruttificazione, ed al primo i polloni che si preparano per la fruttificazione dell'anno dopo; e così ogni anno, per modo che i frutti, trovandosi in condizioni migliori, acquistano maggiormente le qualità richieste.

Coltivazione dei Lamponi a cespuglio, detta Olandese. — I lamponi che si vogliono coltivare con questo sistema si piantano egualmente in filari alla distanza di un metro caduno, e colle norme che abbiamo indicate, colla sola differenza che, invece di collocare le piante alla distanza di 25 o 30 centimetri ognuna, ivi si collocano due piante riunite per ogni metro di distanza, le quali dopo il piantamento si tagliano egualmente all'altezza di 50 a 60 centimetri, e si sopprimono in egual modo tutti i bottoni per vie maggiormente rinforzarle.

Se durante il primo anno le piante emettono dei buoni polloni dalle loro gemme radicali, se ne allevano due per ogni pianta, dirigendoli in senso verticale, ed alla primavera seguente si tagliano presso terra i vecchi steli, si tagliano i nuovi della lunghezza di 75 ad 80 centimetri i quali si ricurvano e si legano ai paletti collocati nel centro, formando così come altrettanti semicircoli doppi ogni pianta (fig. 155).

Digitized by Google

Qualora poi i polloni del primo anno non riescano sufficientemente robusti, si tagliano alla primavera gli steli vecchi e nuovi presso terra, allevando quattro polloni che si tagliano e si ricurvano nel modo sovra detto.

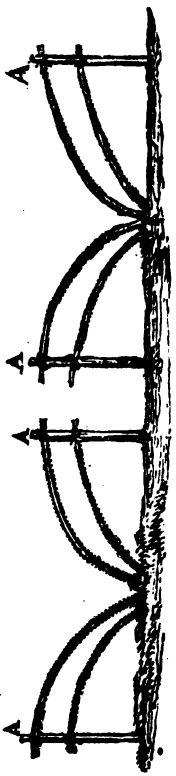


Fig. 155. — Lampone dopo la potatura primaverile. Sistema olandese.

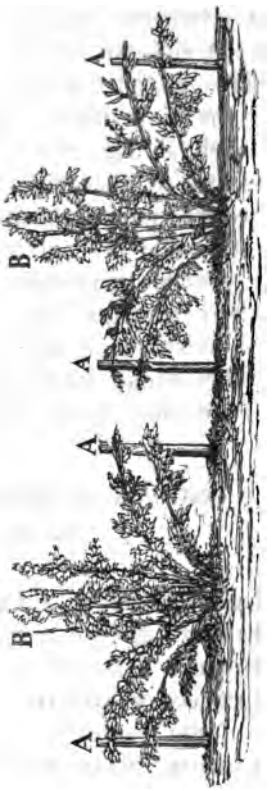


Fig. 156. — Lamponi durante la vegetazione. Sistema olandese.

Durante la vegetazione le piante emetteranno dalla loro base nuovi polloni, dei quali verranno scelti i quattro meglio formati, guidandoli in senso verticale BB (fig. 156), e gli altri che nasceranno egualmente

Digitized by Google

al piede delle piante si sopprimono accuratamente, non omettendo i necessari lavori che giovano a mantenere il terreno negli interfilari ed al piede delle piante in istato permeabile e soffice, estraendo tutte le cattive erbe che possono nascere.

Alla primavera seguente si tagliano presso il suolo i rami stati ripiegati che hanno fruttificato l'anno prima; si tagliano gli altri della lunghezza di 75 ad 80 centimetri che si ricurvano alla lor volta due per parte, attaccandoli ai due paletti intermedi, come nell'anno antecedente; si allevano egualmente quattro polloni per il successivo rimpiazzamento, e così negli anni seguenti.

Questo modo di coltivare e potare i lamponi, abbenchè presenti una forma diversa, desso però è basato sugli stessi principii che abbiamo antecedentemente descritti, e siccome i rami fruttiferi riescono meno fitti, e le radici hanno maggiore spazio per dilatarsi, così i frutti riescono altresì maggiormente sviluppati.

Descrizione di alcune varietà di Lamponi più pregevoli.

Lampone comune a frutto rosso.
Lampone comune a frutto bianco.
Lampone Falstoff.
Lampone meraviglia delle quattro stagioni a frutto rosso.
Lampone meraviglia delle quattro stagioni a frutto bianco.

Si potrebbe coltivare un'altra specie di lampone o rovo comune, rovo da macchia (*Rubus fruticosus*), il quale cresce spontaneo in molti luoghi selvatici e nelle

Digitized by Google

siepi, ove i ragazzi delle campagne ne ricercano con avidità i frutti.

Questo rovo, che porta ancora tutta l'impronta della sua selvatichezza, avendo le ramificazioni ed i pezioli delle foglie armati di spine uncinate, produce però frutti della grossezza di quelli dei lamponi ordinari, di egual forma, ma di color nero, invece del color rosso o bianco che hanno questi ultimi; il loro gusto è dolcigno, ma sono poco profumati; non dubitiamo però che potrebbero migliorare col mezzo della coltivazione, e riescire di qualche vantaggio per quei luoghi poco fertili, ove altre coltivazioni sarebbero difficili e dispendiose.

Del Ribes a grappoli.

Il ribes a grappoli *(Ribes rubrum)* cresce selvatico in quasi tutti i luoghi montagnosi d'Europa; il suo frutto, quantunque acidulo, è piuttosto aggradevole al palato. Ridotto il ribes per mezzo della bollitura e con una addizione proporzionata di zuccaro allo stato di sciloppo o di gelatina, serve di bevanda molto salubre per l'estate, e per tanti altri usi domestici.

Condizioni di clima e suolo. — Il ribes a grappoli richiede una posizione nè troppo soleggiata ed arida, nè troppo ombreggiata e soverchiamente umida; quantunque però piantato sul ciglio di un rigagnolo, ove di quando in quando l'acqua scorra senza fermarsi, desso dia dei prodotti relativamente ragguardevoli. Riguardo poi alla natura del suolo, desso è meno difficile ancora, purchè discretamente profondo e permeabile.

Coltivazione. — Il ribes a grappoli si coltiva generalmente nei giardini in due modi, cioè, a cespo od a spalliera. La coltivazione a cespo consiste nel collocare le piante alla distanza di un metro fra di loro,

Digitized by Google

tagliarle all'altezza di 10 a 12 centimetri, onde farle ramificare alla loro base; tagliate queste l'anno dopo nello stesso modo, si possono allevare n. 8 a 10 virgulti ben disposti all'ingiro, che alla primavera del terzo anno si tagliano della lunghezza di centimetri 75 ad un metro, onde ottenere quelle piccole produzioni floreali lungo di essi, che in seguito si convertono in tanti bei ciuffetti di piccoli grappoli del più grazioso effetto.

Un virgulto di ribes può somministrare frutti per molti anni, perchè le produzioni floreali lungo di esso si riproducono continuamente, ma dopo qualche anno desse invecchiano, i frutti incominciano a diventare meno voluminosi ed i grappoli meno compiuti, per cui si allevano dalla base altri virgulti, che di mano in mano sostituiscono i vecchi, mantenendo così la fruttificazione sempre in florido stato.

Il ribes che si vuol coltivare a spalliera od a contro-spalliera nei giardini, si pianta alla distanza di 50 a 60 centimetri ogni pianta, scegliendo ordinariamente il ciglio dei fossi, onde occupare uno spazio che altrimenti andrebbe perduto; si allevano per ogni pianta quattro o cinque virgulti che si dividono a guisa di ventaglio, allacciandoli regolarmente ad un filo di ferro disteso sovra tutta la lunghezza della piantagione ed all'altezza di 60 a 70 centimetri dal suolo. Questi virgulti, che si tagliano egualmente all'altezza di un metro circa, si rimpiazzano ogni tre o quattro anni con altri virgulti che nascono continuamente al piede delle piante, i quali devono essere rigorosamente soppressi, salvo a conservare quelli per rimpiazzamento quando occorre.

Veramente è da deplorare il modo con cui generalmente si negligenta questa preziosa pianticella, la quale coltivata con cura, può somministrare prodotti superiori ed abbastanza lucrativi pel coltivatore.

Digitized by Google

Di alcune varietà più pregevoli del Ribes a grappoli.

RIBES COMUNE a frutto rosso.
RIBES COMUNE a frutto bianco.
RIBES D'OLANDA a grappoli lunghi.
RIBES CILIEGIA.
RIBES REGINA VITTORIA.

Dell'UVA SPINA.

L'Uva spina (*Ribes grossularia*, figura 157) è quel piccolo arbusto armato di spine, le di cui coccole o frutti, quantunque gradevoli, sono da noi ancor poco apprezzati. Questa pianta sembra da noi indigena, riscontrandola in istato selvatico nelle regioni subalpine. Non abbiamo memorie che ci indichino che questa pianta fosse conosciuta dagli antichi, i quali forse non ne fecero caso, considerandola di poca importanza.

Fig. 157. — Ribes, uva spina.

Il Mattioli, nel suo *Commentario*, è forse il primo che parla di questo frutto, considerandolo come utile in medicina. L'Allioni, nel 1789, parlando di questo frutto, dice che la coltivazione di quest'arbusto era negletta in Piemonte, ma sem-

Digitized by Google

bra però che malgrado le buone varietà introdotte, questa coltivazione in Italia sia ancora molto trascurata.

Gli Olandesi furono forse i primi che si occuparono della coltivazione di questo frutto, ma in nessun paese si seppe trarre dall'uva spina tanti svariati prodotti come nell'Inghilterra; colà l'uva spina ha una vera importanza commerciale, perchè delle frutta acerbe ne fanno confetti, mature le mangiano non solo come gli altri frutti, ma fabbricano con esse una bibita molto gradevole,

Condizioni di clima e suolo. — L'uva spina è una pianta abbastantemente rustica per prosperare a qualunque esposizione, purchè non troppo arida e secca, nè soverchiamente umida; dessa relativamente al suolo è meno difficile ancora, purchè sia piuttosto siliceo che argilloso, discretamente profondo e di facile scolo.

Coltivazione. — La pianta dell'uva spina, abbandonata a se stessa, diventa un cespuglio regolare, il quale colla coltivazione vuole essere modificato, sopprimendo una parte dei virgulti, perchè non arrechino confusione, facilitando in pari tempo il raccolto dei frutti, perchè una sovrabbondanza di rami, mentre riesce a detrimento dei frutti, non potendo dessi svilupparsi convenientemente, rende difficile il raccolto per le molte spine di cui sono armati. I rami dell'uva spina si tagliano della lunghezza di 50 a 60 centimetri, per facilitare lo sviluppo delle gemme-fiori lungo di essi, ed allorquando dessi invecchiano, dopo tre o quattro anni si sopprimono, tagliandoli alla loro base, sostituendoli con nuove ramificazioni.

Digitized by Google

Di alcune varietà più pregevoli di Uva spina.

Ribes uva spina a frutto liscio.

RIBES UVA SPINA a frutto verde rotondo.
— — a frutto grosso rosso-chiaro.
— — a frutto grosso dorato.
— — a frutto grossissimo giallo.

Ribes uva spina a frutto irto di piccoli peli.

RIBES UVA SPINA a frutto dorato.
— — a frutto roseo-chiaro.
— — a frutto grosso rotondo, colore olivastro.

Del RIBES NERO (Cassio).

Il Ribes nero *(Ribes nigrum)* è originario in molti luoghi dell'Europa, segnatamente della Svizzera e della Svezia. Il frutto di questa pianta è poco ricercato allo stato fresco, perchè di un gusto piuttosto nauseabondo, quantunque molto aromatizzato, ma in commercio è appunto stimato pel suo aroma, essendo desso adoperato nella Borgogna mediante la fermentazione ed un'addizione di alcool a fabbricare un liquore che lo chiamano anche *ratafià*.

Moltiplicazione dei Ribes. — Riassumiamo qui in poche parole ciò che riguarda la moltiplicazione di queste piante, essendo le operazioni eguali per tutte e tre le specie menzionate, epperciò diremo che il modo più facile e più spiccio per moltiplicarle è quello delle talee, le quali si piantano in un'aiuola preparata e piuttosto ombreggiata, si dispongono alla distanza di 10 centi-

Digitized by Google

metri ognuna in file regolari, per poterle più facilmente mantenere libere dalle cattive erbe. Durante il primo anno si dànno loro due o tre copiosi innaffii, e dopo due anni, se le talee ebbero i necessari lavori, devono essere diventate altrettante piante atte ad essere trapiantate al loro posto definitivo.

Generalmente i ribes emettono continuamente delle nuove radici alla superficie del suolo, per cui il loro collo tende progressivamente ad innalzarsi, potendo col tempo molte radici rimanere allo scoperto e soffrire maggiormente la siccità. Per ovviare quest'inconveniente si piantano un po' più profondamente, lasciando all'ingiro d'ogni pianta una buca di 50 centimetri di diametro e 10 a 12 di profondità, nella quale si aggiunge nuova terra di mano in mano che si manifesta il bisogno.

Del Berbero o Crespino.

Il Berbero *(Berberis vulgaris)* cresce spontaneo nei luoghi temperati e montuosi dell'Europa. I frutti sono piccoli, oblunghi, disposti in grappoli minuti, e di una acidità pronunciata, per cui si mangiano difficilmente allo stato fresco. Si preparano con essi dei confetti molto delicati e ricercati, i quali in certi luoghi della Francia, come nei dintorni di Digione, formano un ramo di commercio anche di qualche importanza. Le bacche raccolte in istato verde si possono adoperare in cucina, in sostituzione del limone, ovvero si conservano nell'aceto per adoperarle a guisa dei capperi.

Condizioni di clima e suolo. — Il berbero prospera facilmente in tutti i luoghi d'Italia, ma nei paesi meridionali i suoi frutti riescono meno acidi; e quantunque questa pianta sia sufficientemente rustica per adattarsi

Digitized by Google

a tutte le terre, dessa però prospera maggiormente nelle terre permeabili ed asciutte.

Questa pianta si moltiplica per mezzo delle seminagioni, delle talee, o dividendone i cespi nella primavera, essendo quest'ultimo mezzo quello maggiormente impiegato dai coltivatori per moltiplicarla.

Coltivazione. — Quasi in nessun luogo il berbero è sottoposto ad una coltivazione regolare, anzi in Italia questa pianta non si conosce che come pianta d'ornamento nei parchi e giardini, ove si adoperano delle varietà di un merito veramente ornamentali, come il *B. purpurea*, il quale si veste in primavera di foglie color bruno pavonazzo, di un gradevole effetto; ma sottoposto questo cespuglio ad una coltivazione appropriata e facendone conoscere ai nostri confetturieri i pregi, riteniamo che si potrebbe ritrarre da questa pianta un discreto vantaggio.

Le varietà più pregevoli di berberi relativamente ai frutti sono il

Berbero comune. Frutti rossi molto acidi.
— bianco. Frutti di un bianco giallognolo.
— violaceo. Frutti violacei un po' meno acidi.
— a grandi foglie. Frutti d'un colore rosso corallino.

Del Fico.

L'introduzione del Fico (*Ficus carica*, fig. 158) rimonta a tempi così remoti, che sarebbe difficile fissarne l'epoca. Plinio ricorda un fico che esisteva in Italia molto prima della fondazione di Roma, e che si vedeva ai suoi tempi nella piazza ove si tenevano le assemblee

Digitized by Google

del popolo, il quale si conservava in memoria di quello sotto cui furono ritrovati Remo e Romolo.

Il fico cresce spontaneo nei luoghi aridi della Grecia, nell'Asia e nel nord dell'Africa. Il frutto che noi mangiamo non è propriamente un frutto, ma il ricettacolo d'una numerosa quantità di fiori che ne occupano la parete interna, i quali, compiuta la fecondazione, ne maturano i granelli, ed il ricettacolo, ingrossando, acquista tutte le qualità che lo rendono uno dei migliori frutti.

Fig. 158. — Gemme del Fico.

Nelle contrade, ove il termometro non si abbassa al di sotto di 15 gradi centigradi sopra lo zero, la vegetazione e la maturazione dei fichi non ha quasi interruzione; ma nei nostri paesi giunti i primi freddi, il fico perde le sue foglie, e quei ricettacoli che avrebbero continuato a maturare s'induriscono e rimangono inerti fino alla primavera seguente, ove, col ritorno dei calori, riprendono il loro accrescimento maturando pei primi nell'estate, e che vengono ordinariamente distinti col nome di fichi-fiori o fioroni, per differenziarli dagli altri che compaiono nella primavera e maturano più tardi.

Nei paesi caldi il fico diventa un albero di grandi proporzioni; desso, allorquando cresce isolato ed in luogo adatto, prende delle bellissime forme, senza bisogno di modificazione alcuna, i suoi rami si protendono rego-

Digitized by Google

larmente, si ricurvano cogli anni verso terra, ove toccando il suolo emettono nuove radici come altrettante propaggini, che rialzandosi alle loro estremità, formano come una serie di altrettante piante, che fanno corona alla pianta madre, ricevendo ancora da essa una parte di nutrimento in cambio del loro sostegno.

Sugli altipiani del Piemonte, nei colli della Brianza, si coltivano generalmente certe specie di fichi a frutto bruno o nero; ivi le piante non giungono a quelle dimensioni che abbiamo accennate, perchè durante certi inverni rigorosi periscono i tronchi per ricacciare alla loro base nuovi virgulti, che in pochi anni ridiventano buoni alberetti atti a dare discreti prodotti; ma lungo il litorale, nei paesi meridionali, il fico acquista una importanza commerciale di primo ordine: ivi si fanno disseccare e si confezionano quelle grandi quantità di fichi secchi, che, disposti regolarmente in tanti mastelli, in tante scatole o canestre, si spediscono sopra tutti i punti del globo.

Condizioni di clima e suolo. — Dopo quanto abbiamo detto, si può facilmente arguire che il fico richiede un clima caldo, per cui le regioni meridionali sono le più adatte per coltivare in modo proficuo questa pianta; ma nell'Italia settentrionale, collocandola in qualche luogo difeso e ben esposto, si possono ancora ottenere dei discreti frutti da consumarsi in istato fresco appena giunti a maturanza, mediante le cure che indicheremo in seguito. Relativamente al suolo poi questa pianta non è punto difficile sopra la natura di esso, quantunque preferisca un suolo calcareo, profondo, ricco ed umidetto, la qual cosa diede luogo al proverbio, che il fico richiede d'aver i piedi nell'acqua e la testa al sole.

Moltiplicazione e coltivazione. — Il fico si moltiplica per mezzo delle seminagioni, delle margotte, delle pro-

Digitized by Google

paggini, della separazione dei polloni, delle talee e degli innesti. La moltiplicazione per mezzo delle seminagioni è poco in uso, abbenchè alle successive seminagioni sieno dovute tutte quelle preziose varietà che ora possediamo; ma questa maniera di moltiplicare i fichi è in primo luogo lenta, è presenta delle difficoltà di avere della buona semente, essendochè i fichi che si mangiano non sono quelli che la producono, epperciò la semina può fino ad un certo punto essere utile per chi intende ottenere delle nuove varietà, ma non per chi desidera collocare al rispettivo posto delle piante conosciute e di un esito sicuro.

Le margotte sono di un uso più frequente: si scelgono perciò in primavera dei rami di due anni, sovr'essi si pratica un'incisione presso un nodo che fenda il ramo per la lunghezza di 4 a 5 centimetri, mantenendo aperte le ferite con uno stecchetto di legno; l'altra metà del ramo si lega fortemente con un filo di ferro sottile, onde arrestare ivi maggiormente la linfa discendente, si applica in seguito un margottiere proporzionato, collocando in fondo un po' di muffa e riempiendolo con buona terra che si ricopre di nuovo con muffa, onde evitare un repentino asciugamento; nell'autunno si distaccano queste margotte dalla pianta madre, le quali se durante l'estate vennero mantenute in un continuo stato d'umidità mediante frequenti innaffiamenti, desse saranno munite di ottime radici ed in istato da collocarsi direttamente al luogo destinato. Durante l'inverno è cosa prudente coprire i pedali di queste nuove piante con istrato di foglie o di letame, onde difendere le tenere radici, e durante i primi due anni è necessario dar loro dei frequenti innaffii nella primavera e nell'estate, onde difenderle dalle siccità che a loro potrebbe arrecar danno.

Digitized by Google

Coloro che intendono moltiplicare i fichi sopra una scala più estesa, dispongono le piante in file regolari, alla distanza di metri 3 ognuna, e queste le tagliano a pochi centimetri al di sopra del livello del suolo, onde facilitare l'emissione di rami alla base, i quali al secondo anno si ricurvano e si dispongono all'ingiro delle piante, collocando una parte dell'arco entro un apposito solchetto della profondità di 10 a 15 centimetri. La parte che deve rimanere sotterra, la quale sarà per la lunghezza di 25 a 30 centimetri, si taglia presso un nodo nello stesso modo indicato per le margotte e mediante un uncinetto conficcato fortemente nel suolo, si mantiene il ramo in fondo al solchetto, il quale si ricolma con buona terra, che si mantiene umidetta, onde facilitare l'emissione delle radici; l'estremità si rialza in senso verticale mediante un piccolo paletto, ed a questo modo si ottengono delle buone piante atte ad essere collocate al loro posto nello stesso autunno o nella primavera seguente. La piegatura alla quale si sottopongono tutti i rami per moltiplicarli giova assaissimo per le successive moltiplicazioni, essendochè nuovi rami sono costretti a spuntare dal piede presso il suolo, i quali servono per le propaggini della primavera dopo, e così di seguito per una lunga serie d'anni.

Moltiplicazione per mezzo dei polloni. — La facilità che hanno i fichi di emettere polloni al collo delle piante e sopra le radici stesse, rende facile la moltiplicazione di essi mediante qualche piccolo rincalzamento che si fa intorno alla pianta madre all'apparire di questi polloni, i quali, trovandosi a contatto con della terra, spingono facilmente in essa delle radici, per modo che dopo il secondo anno si possono svellere dalla pianta madre e piantarsi a dimora. Questo modo di moltiplicazione è molto comune, ma ha l'inconve-

Digitized by Google

niente di produrre delle lacerature al piede della pianta madre, le quali facilitano l'emissione di nuovi polloni, con deterioramento delle piante stesse.

Moltiplicazione per mezzo delle talee. — Nell'autunno si scelgono dei rami vigorosi che si sieno sviluppati nella primavera stessa, cioè di un'intera stagione di vegetazione, si recidono dal ramo sopra cui sono impiantati, tagliando con essi un po' d'alburno, o, per servirci del termine adoperato generalmente, conservando al ramo-talea un po' di vecchio *tallone;* queste talee si tagliano della lunghezza di 20 a 25 centimetri, e si piantano entro un'aiuola preparata, alla distanza di 15 a 20 centimetri fra di loro, in modo che la gemma superiore si trovi all'altezza di 3 o 4 centimetri sopra il livello del suolo. Questi giovani rami essendo molto midollosi, fa d'uopo riparare l'ultima gemma dai danni che potrebbe cagionarle il freddo nell'inverno, per cui si coprono le talee e le loro estremità con foglie secche che si tolgono al manifestarsi dei primi tepori primaverili. Durante i due primi anni queste talee si mantengono sarchiate e monde dalle cattive erbe, s'innaffiano piuttosto abbondantemente, onde ottenere piante munite di buone radici ed atte ad esser piantate a dimora.

Moltiplicazione per mezzo degl'innesti. — Poche volte si adopera l'innesto per la moltiplicazione dei fichi, salvo il caso di quelle piante nate di seme, e che manifestandosi di qualità inferiore, s'innestano per trasformarle in qualità migliori; ma nei paesi settentrionali, ove i fichi vanno soggetti a perdere i loro fusti negl'inverni troppo rigorosi, i fichi innestati si perdono interamente, salvo ad innestare di nuovo i nuovi germogli, mentrechè i fichi franchi di piede si riforniscono da loro stessi senza quest'operazione. Ciò premesso, dob-

Digitized by Google

biamo avvertire che i fichi si possono innestare a gemma, ma più comunemente *a spacco*, *a corona* ed *a zufolo*.

Abbiamo già osservato che il fico per le grandi coltivazioni non ha d'uopo di essere sottomesso ad alcuna potatura, perchè desso è una di quelle rare piante che, abbandonate a loro medesime, producono buone frutta quasi costantemente ogni anno senza andar soggette ad alternative, come succede in molte altre piante fruttifere, e ciò dipende da che questo frutto non è propriamente tale, ma solo un ricettacolo di una natura assai tenace, il quale serve a proteggere l'infiorescenza e la fruttificazione che si compiono nel suo seno, epperciò sembra che la sua azione assorbente sia minore, e che questa possa essere compensata dal molto nutrimento che riceve la pianta per mezzo delle numerose e larghe foglie.

Coltivazione dei Fichi nei giardini fruttaiuoli. — Essendo il fico uno di quei frutti che difficilmente si può trasportare molto lontano in istato fresco, nei luoghi perciò ove questa pianta non cresce all'aria libera, sarà buona cosa coltivarne qualche piede nel giardino fruttaiuolo, onde non essere privi affatto di questo delizioso frutto; quindi nel raccomandare di destinare per essa un luogo sano e ben difeso, accenneremo qui in breve come si debbono tagliare i rami per mantenerla in un dato spazio e ricavarne un discreto prodotto.

Generalmente sopra molte piante fruttifere si possono fare dei tagli nell'autunno e nell'inverno, ma i rami del fico essendo molto midollosi, ogni amputazione fatta sovr'essi nell'autunno o nell'inverno può diventare nociva, per cui la potatura del fico non deve incominciare se non dal momento in cui non sono più da temersi nè i geli nè le forti brine.

Allorquando sopra un ramo di fico spuntano le prime

Digitized by Google

foglie, si scorgono alla loro ascella delle piccole gemme aguzze, le quali, se non vengono eccitate, non si sviluppano che l'anno dopo; ma ordinariamente accanto a queste gemme aguzze si osserva un'altra gemma o bottone più rotondo e depresso, il quale non è altro che il rudimento di un giovane frutto. Questo frutto, o per meglio dire, questo ricettacolo s'ingrossa piuttosto rapidamente, e giunge alla sua maturazione verso il fine dell'autunno.

Dei Fichi a spalliera. — I fichi che nei paesi settentrionali si vogliono condurre a spalliera contro i muri al mezzodì, si devono tagliare in modo che le branche partano tutte da un ceppo vicino al suolo, le quali divergendo fra di loro, si distendono obliquamente a destra ed a sinistra a guisa di ventaglio, in modo da coprire regolarmente la superficie del muro; per la qual cosa la pianta, l'anno dopo il suo piantamento, si taglia vicino al suolo, onde far nascere dei ramicelli, che l'anno susseguente si tagliano di nuovo all'altezza di pochi centimetri dal suolo per moltiplicarne il numero e così per due o tre anni finchè sieno in numero sufficiente per compiere la fronte del muro che si vuole coprire.

Al quarto o quinto anno queste branche non vengono più tagliate; si scelgono in allora quelle meglio ripartite e più robuste, lungo le quali si lasciano crescere quei ramicelli che spunteranno, procurando ripartirli equamente ai due lati, sfrondando quelli collocati sul davanti e contro il muro (fig. 159).

Fig. 159. Ramo del Fico adulto.

Questi ramicelli diventando tanti rami l'anno dopo, si tagliano della lunghezza di 16 centimetri circa onde promuovere lo svolgimento

Digitized by Google

delle gemme alla base, e facilitare l'ingrossamento dei frutti lungo i rami stessi.

Dello sfrondamento del Fico. — Durante la vegetazione, lungo i rami fruttiferi si sviluppano dei ramicelli, i quali allorquando avranno raggiunta la lunghezza di 5 centimetri circa vogliono essere svelti in parte, per non arrecare confusione, per la qual cosa si sceglie un tempo mite e si levano tutti i ramicelli lungo i rami fruttiferi, meno quello della base, che deve servire di rimpiazzamento a quello dell'estremità, per attrarre ivi maggiormente la linfa. Nel fare quest'operazione piuttosto delicata fa d'uopo adoperare un innestatoio ben tagliente, ovvero anche colle unghie delle dita, ma in modo da non produrre lacerazioni, conservando ancora alla base una prima foglia di questo nuovo getto. Sopra i prolungamenti delle branche si tolgono egualmente quei ramicelli collocati sul davanti o contro il muro, lasciando solo i laterali equabilmente ripartiti. All'anno susseguente i rami che hanno fruttificato BB (fig. 160) si tagliano all'incontro dei rami di rimpiazzamento, i quali in seguito si tagliano della lunghezza di 16 centimetri circa, come pure quelli collocati superiormente sul prolungamento delle branche AAAA.

Fig. 160.
Branca di Fico. BB Rami di rimpiazzamento.

Coltivazione del Fico a cespuglio. — Allorquando in un giardino fruttaiuolo si possedono angoli bene esposti, questi si possono destinare per la coltivazione

Digitized by Google

dei fichi a cespuglio laddove dessi non si possono coltivare diversamente, la quale coltivazione non differisce gran fatto da quanto abbiamo indicato per i primi anni riguardo ai fichi a spalliera, cioè: si tagliano dessi durante i primi tre anni assai presso il suolo, onde ottenere un cespuglio ben diramato, indi si conservano i rami più robusti che si tagliano all'altezza d'un metro nel primo anno, prolungandoli successivamente di 50 a 60 centimetri ogni anno fino all'altezza richiesta; i rami laterali a questi piccoli tronchi si tagliano successivamente della lunghezza di 16 centimetri circa, procurando coi mezzi indicati di ottenere dei rami di rimpiazzamento, onde non arrecare confusione, nè oltrepassare l'altezza richiesta.

Terminiamo quanto riguarda il fico col raccomandare di coprire queste piante nell'inverno, perchè nei luoghi piani desse sopportano difficilmente un freddo di 8 a 10 gradi centigradi.

Descrizione di alcune varietà più pregevoli di fichi.

Frutti a ricettacolo bianco.

Fico albo. — Frutto di media grossezza. Buccia sottile, colorata di giallo-canarino vivo. Polpa bianca; involta in un miele giallognolo, leggera, gentile. Questo fico si coltiva nell'Apennino lombardo, sui colli del Veneto e nella catena delle colline d'oltre Po.

Fico Brogiotto (fig. 161). — Frutto grosso. Buccia di color giallo-dorato alla maturanza, che si apre irregolarmente in tante piccole screpolature che lasciano vedere il bianco del parenchima interno. Polpa abbondante, carnosa, saporita. Questo fico si coltiva molto nel

Digitized by Google

Genovesato, ove le piante acquistano delle proporzioni colossali, dalle quali si ricavano dei prodotti molto ragguardevoli.

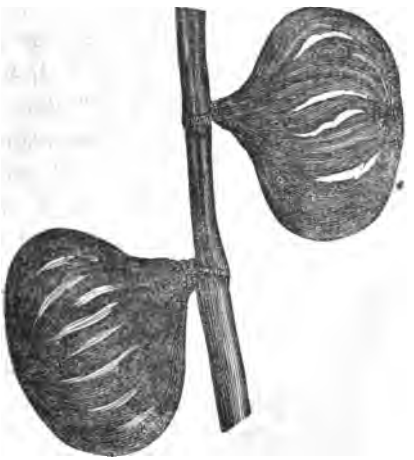


Fig. 161. — Fico Brogiotto bianco.

Fico Dattero. — Fico di media grossezza. Buccia colorita di misto bianco e giallo. Polpa abbondante involta in un miele giallognolo grasso, dolcissima, che ha il piccante degli altri fichi ma non il caustico. Questo fico è molto coltivato lungo il levante ligure, nella riviera di ponente e nel Pistoiese.

Fico Dottato. — Frutto grosso. Buccia di un verde-giallognolo. Polpa tinta di pavonazzo, involta in un miele giallo-chiaro, molto delicata.

Fico Regina. — Frutto grosso. Buccia color verde-chiaro che degrada nel bruno. Polpa grassa composta di filamenti grossi, carnosi, involta in un miele denso rossigno, di un gusto gentile. Questo fico è molto coltivato nei dintorni di Roma.

Digitized by Google

Frutti a ricettacolo colorato.

Fico Brianzolo. — Frutto piccolo. Buccia verde-bruna. Polpa color vino. Questo fico ha il vantaggio di potersi trasportare un po' più facilmente degli altri, perchè la sua buccia è più dura, e la sua polpa più consistente.

Fico Brogiotto nero fiorentino (fig. 162). Frutto di media grossezza. Buccia bruno-violacea. Polpa grassa, delicata, involta in un miele rosso denso di un gusto squisito.

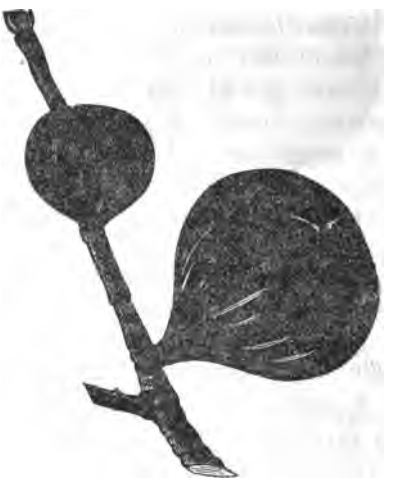


Fig. 162. — Fico Brogiotto nero.

Fico Datto. — I fioroni o primi fichi estivi di questa specie sono forse i più voluminosi che si abbiano nell'Italia settentrionale. Buccia gialla, sfumata di rosso-bruno. Polpa dolce, delicata. I fichi autunnali sono più piccoli.

Digitized by Google

Fico Melagrano o S. Germano. — Frutto di media grossezza. Buccia verde-violacea, che si screpola in tutti i sensi. Polpa grassa, formata di minutissimi filamenti involti in un miele denso, di color sanguigno, che rassomiglia al rosso del melagrano.

Fico S. Piero. — Frutto grosso. Buccia color pavonazzo-scuro con striscie rosse. Polpa carnosa, saporita, composta di filamenti bianchicci inviluppati in un miele denso rossiccio.

Del Fico d'India.

Il Fico d'India (*Opuntia ficus indica*) è originario dell'America meridionale e del nord dell'Africa, ove essendo stato trasportato da remotissimo tempo in Sicilia, nella Corsica e più tardi nell'isola di Sardegna, si può dire ivi naturalizzato. Il frutto del fico d'India è di una grandissima importanza nei paesi summentovati, specialmente per la Sicilia ove esso rende egual servizio che il banano nei paesi equinoziali, e l'albero a pane nelle isole dell'Oceano Pacifico. A Catania i fichi d'India si fanno disseccare per farne delle masse compatte da cibarsene nell'inverno. Si conservano per qualche tempo in istato fresco, distaccandoli con un pezzo della foglia sovra cui sono impiantati.

Gli abitanti dell'Italia settentrionale e centrale non avvezzi al gusto di questo frutto, lo trovano troppo dolce, limaccioso, e pericoloso per i fiocchetti di spine ond'è armato; ma i Siciliani e gli Algerini possedono un'abilità particolare onde sbarazzarlo dalle sue minutissime spine, pelandolo con molta destrezza, ed assaporando con voluttà un gusto che altri troverebbe nauseabondo.

I frutti del fico d'India non solamente servono di

Digitized by Google

alimento all'uomo, ma essi sono ricercati con avidità dal bestiame, al quale si somministrano altresì le giovani foglie, a cui si tolgono le spine di cui sono abbondantemente munite. Le piante del fico d'India servono infine per farne delle siepi, le quali in pochi anni diventano insuperabili a cagione delle dure spine di cui sono armati i tronchi e le fogliette adulte; e pertanto questa pianta, che nell'Italia settentrionale si coltiva come per curiosità nelle stufe, nei paesi meridionali diventa di un'utilità incontrastabile.

Condizioni di clima e suolo. — Dopo quanto abbiamo accennato, crediamo inutile ripetere che il fico d'India prospera solo nei paesi meridionali, ove i frutti acquistano quelle qualità che li rendono pregevoli; relativamente al suolo il fico d'India prospera egualmente nelle terre silicee come nelle terre calcaree, nelle screpolature delle roccie, come nei terreni vulcanici, purchè non vi regni una soverchia umidità, evitando sovrattutto l'acqua stagnante.

Moltiplicazione e coltivazione. — La moltiplicazione di questa pianta è facilissima; basta separare dalla pianta-madre quella quantità di foglie necessarie, le quali si trovano impiantate le une sopra le altre, di forma ovale-oblunga; si lasciano così distaccate per qualche giorno, acciò perdano un po' di quella sovrabbondanza d'umore di cui sono ripiene, facilitando così la cicatrizzazione della ferita; si piantano in seguito sopra una o due file, secondo che la siepe dev'essere doppia o semplice, ove nell'ultimo caso si lascia loro uno spazio di metri 1,50 a metri 2 fra le due file. La preparazione del suolo si eseguisce previamente dissodandolo semplicemente colla punta del beccastrino, e se il terreno non è soverchiamente asciutto, le foglie si piantano nel mese di agosto, ed in caso diverso si

Digitized by Google

protrae la piantagione fino in settembre; la distanza delle foglie fra di loro sarà di 8 a 10 centim., se si collocano in senso perpendicolare alla fila, ovvero in modo che quasi si tocchino se si collocano in modo che la loro faccia sia nel senso della fila stessa; la loro profondità nella terra debb'essere proporzionata al loro volume, cioè dai 5 ai 10 centim., acciò non abbiano a cedere sotto il proprio peso, al qual inconveniente si previene coll'assodare coi piedi la terra intorno alle foglie così disposte, le quali in poco tempo emettono radici e diventano piante di quell'utilità che abbiamo accennato. I lavori successivi consistono nel sopprimere quelle foglie che col loro ingombro impediscono il passaggio fra le file onde raccogliere i frutti, nel raccogliere inoltre quelle foglie tenere che servono di alimento al bestiame, ed a dare qualche vangatura onde favorire con tal mezzo la vegetazione ed aumentare il prodotto dei frutti e delle foglie.

Quantunque delle *opunzie* se ne conoscano di diverse specie, nullameno per uso comune se ne coltivano poche varietà, di cui le une munite di spine maggiormente dure e lunghe s'adoperano di preferenza per siepi, le altre con foglie più grosse e frutti più voluminosi e meno armate di spine si coltivano pel commercio.

Dell'Azzeruolo.

L'Azzeruolo (*Cratægus Azarolus*) si trova originario lungo le coste del Mediterraneo e nella Spagna, ove in seguito venne diffuso sovra tutti i punti della nostra penisola.

La pianta dell'azzeruolo non giunge a grandi dimensioni, sebbene nell'Italia centrale e meridionale essa acquisti delle proporzioni maggiori che non nell'Italia settentrionale, ove dopo una lunga serie d'anni diventa

Digitized by Google

un alberetto di grandezza media, la qual cosa è naturale se si considera che il legno dell'azzeruolo è durissimo, e perciò di lento accrescimento, il quale nei paesi freddi è minore che non nei paesi caldi, ove la vegetazione è più rigogliosa e più prolungata.

Il frutto dell'azzeruolo, relativamente al commercio, è considerato appena come un frutto di secondo ordine, anzi in molti luoghi la pianta è adoperata piuttosto come pianta ornamentale che come pianta fruttifera, abbenchè la grande quantità di frutti rossi e bianchi che producono le diverse varietà, il loro gusto piacevolmente acidulo, il loro brillante colorito militino in favore di esso; epperciò noi raccomandiamo maggiormente la sua coltivazione, essendochè non abbiamo dubbio che col tempo possa essere ricercato per le spedizioni all'estero.

La maturazione delle azzeruole ha luogo dalla metà di settembre a tutto il mese di ottobre; prima della completa maturanza questo frutto è adoperato dai confettieri per farne confetti, la qual cosa non può aver luogo allorquando è perfettamente maturo, perchè manca di quel grado di acidità richiesto. I frutti raccolti in settembre e collocati nel fruttaio sovra cannicci o tavole con paglia, si conservano per qualche tempo, ma fa d'uopo osservare che la loro maturanza non sia troppo inoltrata, perchè in allora s'invizziscono facilmente e s'infracidiscono. Le azzeruole bianche (che il Gallesio le crede una varietà eventuale delle rosse, non trovandosene in istato selvatico nè in Italia, nè altrove) allorquando sono presso a diventare mature, prendono una tinta giallognola dalla parte del sole, ed in questo stato si distaccano facilmente dalla pianta, e quelle rosse prendono una tinta corallina carica in ogni lor parte, la qual cosa dà loro un aspetto assai gradevole.

Digitized by Google

Condizioni di clima e suolo. — L'azzeruolo può essere coltivato con buoni risultati in tutti i luoghi dell'Italia, colla sola differenza che abbiamo accennato, che nell'Italia centrale e meridionale la pianta prende delle proporzioni maggiori; tutte le terre riescono confacenti alla natura di questa pianta, sieno esse vulcaniche, silicee, calcaree, purchè non soverchiamente argillose ed umide, essendo la sovrabbondante umidità la sol cosa che possa nuocere a questa pianta.

Coltivazione. — Non osiamo raccomandare la coltivazione di questa pianta nei luoghi aperti; perchè la tenuità e la tinta stessa dei suoi frutti inviterebbe troppo i monelli a farne scempio; ma nei luoghi facilmente difesi si possono piantare queste piante, collocandole in luoghi bene esposti, le quali in seguito si possono lasciar crescere liberamente, conservando esse per natura una bella forma regolare. Qualche autore suggerisce di sottomettere l'azzeruolo ad una potatura regolare, onde ottenere frutti più sviluppati; la qual cosa si può facilmente conseguire, potendo sottomettere questa pianta a tutte le forme richieste; ma siccome il pregio dei frutti consiste piuttosto nel loro bel colore, così si possono ottenere buonissimi risultati colla sola coltivazione ordinaria, cioè col disporre le piante alla distanza di circa 3 metri fra di loro, sarchiarle e vangare il terreno a tempo opportuno, e diminuire infine qualche ramo qualora si verificasse un eccessivo ingombro.

Moltiplicazione. — Si moltiplica l'azzeruolo col mezzo della seminagione e dell'innesto. La seminagione deve aver luogo in primavera sopra un'aiuola preparata ove si collocano in tanti piccoli fori fatti col foraterra alla distanza di 10 centim. ognuno, due o tre granelli di semente alla profondità di 5 a 6 centimetri, che si

Digitized by Google

ricoprono in seguito col rastrello. La semente dell'azzeruolo impiega generalmente 12 a 14 mesi ad emettere le sue pianticine, per cui volendo facilitare questa operazione, si stratificano i granelli delle sementi nell'autunno per consegnarli alla terra in primavera, la qual cosa molte volte favorisce lo sviluppo delle pianticine nel primo anno.

Questo modo di moltiplicare gli azzeruoli riesce piuttosto lento, e molte volte si ottengono delle piante munite di lunghe spine come nello stato selvatico, per cui molti preferiscono moltiplicarli col mezzo dell'innesto, innestandoli a gemma sul bianco-spino (*Cratægus oxyacantha*) od anche sul nespolo o sul castagno.

Quantunque si verifichi qualche piccola diversità nella grossezza dei frutti, nel loro profumo e nel rispettivo grado di acidità, secondochè questi provengono piuttosto da un luogo che da un altro, non crediamo però che esistano varietà molto distinte, toltone le due accennate, cioè quella a frutto bianco e quella a frutto rosso; la prima è più adatta nei paesi meridionali e nell'Italia centrale, ove i frutti diventano più voluminosi, arrivando persino alla grossezza di una piccola pera, e la seconda si può coltivare con discreto successo anche nei paesi settentrionali.

Del Castagno.

Il Castagno comune (*Castanea vesca*, Wild, o *Fagus castanea*, di Linneo) cresce in istato selvatico in tutte le vallate settentrionali degli Apennini, ove copre degli immensi spazi, e raggiunge delle proporzioni colossali, potendo gareggiare coi nostri più grandi alberi.

Poche piante riescono cotanto utili all'uomo come il castagno; esso somministra enormi quantità di le-

Digitized by Google

gname adatto e per gli usi domestici e per diverse arti ed industrie; produce frutti in così grande copia da alimentare in gran parte le popolazioni delle montagne, le quali senza il beneficio delle castagne non potrebbero sussistere; la qual cosa deve sempre persuaderci che dappertutto ove si trovano degli esseri, la provvida natura pensò a provvedere alla loro sussistenza.

Il commercio delle castagne non si estende solamente in tutte le città d'Italia, essendo esse un frutto gradito e facile ad allestire in diversi modi, principiando dal più semplice e più comune, col farlo bollire nell'acqua pura, fino al ridurlo in un confetto dei più squisiti; ma potendosi trasportare con tutta facilità tanto in istato naturale che preparato col mezzo della fumicazione e ridotto ad una specie di confetto chiamato biscotto, ovvero in istato secco e libero della buccia, conosciuto col nome di castagna bianca, che innumerevoli quantità vengono ogni anno trasportate nel nord dell'Europa e nell'America.

Condizioni di clima e suolo. — Il castagno prospera, come abbiamo già accennato, nelle vallate degli Apennini, ove avvicinandosi maggiormente verso il mezzodì, esso richiede delle posizioni più elevate; nei luoghi piani ove regna una soverchia umidità il castagno produce fronde, ma dà magri prodotti, mentre che nei luoghi montuosi, nei terreni silicei o granitici, profondi e freschi, esso prospera e somministra frutti in abbondanza, per cui considerata solo questa pianta come una pianta utile pel legname, essa si può coltivare dappertutto in Italia, ma considerata come pianta fruttifera, fa d'uopo limitarla alle vallate più confacenti alla sua natura.

Moltiplicazione. — Molti autori numerano diverse va-

Digitized by Google

rietà di castagni, nei quali certamente si riscontrano delle differenze, che, se si vuole tener conto, e delle forme più o meno depresse, e del gusto più o meno fino in istato fresco, e della pasta più o meno mor-

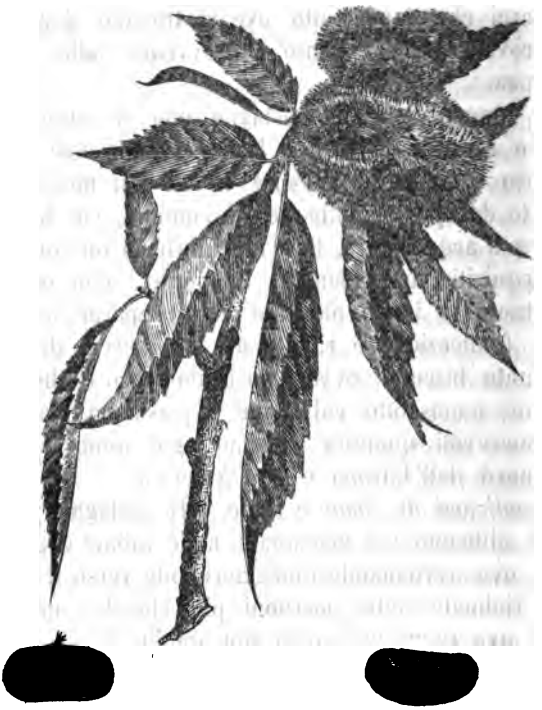


Fig. 163. — Ramo di Castagno marrone.

bida, si potrebbero farne tante varietà quante sono le vallate ove si coltivano; ma per non arrecare un'inutile confusione, noi amiamo meglio distinguere i castagni in due grandi gruppi: i castagni domestici o comuni, ed i castagni marroni (*Castanea sativa*) (fig. 163), i

Digitized by Google

quali si trovano dappertutto ove abbondano queste piante, perchè ovunque l'uomo seppe trar partito di quelle varietà che incontrò casualmente, ovvero che produsse col mezzo delle seminagioni, onde fissare quelle stimate per esso maggiormente convenienti; cosicchè ottenute queste, pare non abbia avuto altro pensiero che di conservarle e moltiplicarle per mezzo dell'innesto.

Volendo ridurre dei vecchi piedi di castagni selvatichi, quando questi manifestano ancora una buona vegetazione, in altrettante piante di castagni domestici o marroni, essi si capitozzano, ovvero si tagliano al piede per ottenere dei nuovi rami o dei nuovi virgulti, i quali nella primavera seguente possono innestarsi a gemma (fig. 8), o ad astuccio (fig. 19); ma volendo allevare nuove piante per fare dei piantamenti di castagni, in allora si preparano una o più aiuole secondo il bisogno, procurando sieno collocate in un luogo sano e fresco; queste si vangano profondamente nell'autunno, e se la terra è troppo compatta, si emenda mediante proporzionate addizioni di sabbia, concime e foglie secche, le quali sostanze si rimescolano colla terra, la quale non vuol essere appianata e resa liscia, ma lasciata in istato ruvido acciò il sole, il gelo, la neve e le pioggie possano facilmente introdurvisi, operarne il disgregamento e bonificarla. Nella primavera, dopo una nuova piccola vangata od una semplice zappatura, si appiana la terra e si segnano tante linee alla distanza di 25 centim., sulle quali alla distanza di 20 a 25 centim. circa si fanno tante piccole buche col foraterra, collocando entro ognuna una o due castagne selvatiche, fino alla profondità di 7 ad 8 centim., che si ricoprono in seguito con una manata di sabbia, ovvero semplicemente col rastrello.

Per vie meglio assicurare la germinazione delle ca-

Digitized by Google

stagne destinate ad essere collocate nel vivaio, queste si dovrebbero preferibilmente conservare nel loro involucro naturale, in un luogo sano ma non troppo caldo nè arido; la qual cosa non potendosi ottenere per il maggior volume ed il relativo spazio occorrente, si tolgono le castagne dal loro involucro spinoso, si scelgono quelle più turgide e meglio costituite stratificandole entro un'apposita cassa, cioè collocando uno strato in fondo di sabbia fina, sul quale si distende uno strato di castagne, quindi un altro strato ed un secondo di castagne, così di mano in mano fino all'ultimo strato, che dovrà di nuovo essere di sabbia fina ed asciutta; finita l'operazione si colloca la cassa in un luogo sano e difeso dai geli, ove dovrà rimanere sino al momento opportuno di consegnare le castagne alla terra, la qual cosa ha luogo nel mese di marzo della primavera seguente.

Siccome le castagne sono ricercate con avidità da molti animaletti, segnatamente dai topi campagnuoli, i quali dal momento della semina allo spuntare delle prime foglioline potrebbero farne strage, così nei luoghi ove queste sementi corrono rischio di servire di pascolo agli animali, s'immergono desse per 12 ore prima della semina in un'acqua ove sia stata stemperata una buona dose di fuligine con della noce vomica, onde preservarle con tal mezzo dallo sciupìo degli animali.

Allorquando le pianticine avranno raggiunto l'altezza di 8 a 10 centimetri, si conserva la più bella delle due seminate, non risparmiando all'intera seminagione durante l'estate le volute sarchiature, zappature e due o tre copiosi innaffi, onde mantenere costantemente il terreno mondo dalle cattive erbe, in istato friabile ed umidetto.

Durante i due primi anni si prodigano a queste

Digitized by Google

pianticine tutte le cure necessarie per vie maggiormente attivare il loro sviluppo, e nell' autunno del secondo anno si preparano delle nuove aiuole, entro le quali dovranno essere trapiantate alla primavera del terzo anno, ove, giunta la stagione propizia, cioè nei mesi di marzo od aprile, si segnano sopra queste aiuole delle linee collo spazio di 70 a 75 centim. fra di loro, e lungo di esse si fanno tante buche alla distanza di 50 centim. abbastanza larghe e profonde per potervi adagiare comodamente le radici. Disposte in queste buche le rispettive piante, si distendono in esse accuratamente le radici, coprendole con uno strato di buon terriccio, appianando in seguito la terra per modo che il collo delle piante si trovi al livello del suolo. Eseguito in questo modo il trapianto dei castagni nella piantonaia, essi durante il primo estate s'innaffiano copiosamente una volta o due se la stagione corre asciutta, si sarchiano e si zappano per mantenere intorno ad essi il terreno netto ed in istato friabile.

L'anno dopo questo trapianto si dovrebbero tagliare tutte le piante all'altezza di 5 centim., onde ottenere un nuovo virgulto vigoroso, il quale deve costituire il fusto della pianta. I timidi esitano certamente a fare quest'operazione, perchè temono di sacrificare un tronco che costa circa tre anni di allevamento, ma noi non esitiamo un momento a consigliarla, perchè una lunga esperienza ci ha dimostrato che con questo mezzo si ottengono più sicuramente tronchi vigorosi, dritti, i quali in poco tempo raggiungono in grossezza quelli conservati, ed in seguito li sorpassano grandemente.

Al 5° anno dopo questo trapianto le piante devono aver raggiunto quelle dimensioni ordinarie per essere collocate al loro posto definitivo, cioè avranno per lo meno il diametro di quattro a cinque centimetri alla

Digitized by Google

base, coll'altezza di metri 2 a 2,50; epperciò si preparano le rispettive formelle alla distanza di 12 a 15 metri ognuna, ed ivi si piantano con tutte quelle precauzioni che si richiedono per ottenere dei buoni risultati.

L'anno dopo il piantamento si capitozzano queste piante all'altezza di metri 2 circa, onde favorire lo sviluppo di nuovi rami in testa che l'anno dopo s'innestano nel modo indicato.

Abbiamo indicato la distanza di metri 15 circa per le piante piantate al loro posto definitivo, perchè il castagno oltre ad essere una pianta i di cui rami si espandono maggiormente, esso o non fruttifica, o fruttifica imperfettamente se i rami trovano ingombri, per la qual cosa è necessario lo spazio sovraindicato se chi pianta intende ottenere frutti in gran copia.

Il castagno incomincia a produrre dopo il 5° anno d'innesto, ma esso non raggiunge il massimo della sua produzione che verso il 60° anno. Il raccolto ha luogo quando le castagne si distaccano dall'albero, e perchè questo raccolto non debba protrarsi troppo lungamente, si facilita la loro caduta battacchiandole con lunghe pertiche; dopo il loro raccolto si liberano del loro involucro spinoso (ricci), si distendono sopra una superficie secca, difesa, ed ove si possa stabilire una buona circolazione d'aria, si rivolgono sovente per far loro evaporare interamente l'umidità, ed in seguito si fa di esse un'accurata scelta per metterle in commercio secondo il loro merito.

Volendo conservare le castagne fresche, queste si battacchiano dall'albero un po' prima della loro completa maturanza, si ripongono con tutto il loro involucro spinoso (ricci) in luogo sano, arieggiato, ove la loro maturanza segue lentamente, e si possono in questo modo conservare in istato fresco durante tutto l'inverno.

Digitized by Google

Per ottenere quelle castagne bianche, secche, dure che si trovano in commercio tutto l'anno, si prendono le castagne dopo il raccolto e si trasportano nel disseccatoio, il quale consiste generalmente in una camera rustica, isolata, dell'altezza di 6 metri circa e dell'ampiezza di 35 a 45 metri quadrati, secondo l'entità del prodotto. Questa camera generalmente non ha pavimento od un semplice lastrico rozzo, fatto con lastre di pietra, non ha camino, ed il fumo esce o per le fessure del tetto, o da piccoli buchi praticati sotto di esso. All'altezza di metri 2,50 circa dal suolo è praticato un soffitto, o per meglio dire una divisione a giorno, cioè sostenuta con travi, ma fatta con listelli o pertiche appena ravvicinate quanto basta perchè una castagna non possa passare; al livello di questa divisione sono praticate esternamente delle aperture che servono agli uomini per introdurvisi portando delle sacca di castagne, che distendono sovra tutta la superficie della divisione. Collocato in tal modo il primo strato di 50 cent. circa, si chiudono le aperture superiori, e nel mezzo della camera sopra il suolo stesso si accende un fuoco con materie atte piuttosto a produrre molto fumo che fiamma viva, il qual fuoco si mantiene quasi continuamente durante circa 10 giorni, nel qual tempo si rovistano di quando in quando le castagne, acciò la disseccazione abbia luogo in modo uniforme. Giunte queste al punto voluto, cioè quando la loro buccia si separa facilmente, e che presentano una certa resistenza sotto i denti, si procede tosto alla pelatura mentre conservano ancora un certo grado di calore, perchè in questo stato la buccia esterna coll'interna pellicola si distaccano più facilmente. La pelatura delle castagne si eseguisce in diversi modi, cioè sgombrato il suolo inferiore dal fuoco e dalle ceneri,

Digitized by Google

si versano sotto di mano in mano le castagne poste superiormente, ove gli uni usano battacchiarle con un flagello simile a quello che si usa in molti luoghi per separare il gran turco o per battere la lana, la qual cosa deteriora un po' la merce, perchè infrange molte castagne; gli altri calzano certi sandali muniti di punte che le strofinano sotto i piedi; altri infine facendole passare sotto i piedi dei cavalli. In ogni modo perchè le castagne abbiano un certo valore, fa d'uopo che abbiano un bel color giallognolo-pallido, che siano di grossezza uniforme, e di preferenza piccole che troppo grosse, ma sovra tutto non avariate, perchè trovandosene delle guaste, esse acquistano un sapore detestabile.

Coltivazione del Carrubbio.

Il Carrubbio (*Ceratonia siliqua*) si crede originario del centro dell'Africa, quantunque ora cresca spontaneo in Italia, Spagna, nelle regioni meridionali della Francia, nella Siria e nella Grecia.

Se le carrubbe nell'Italia settentrionale sono appena conosciute, nel Genovesato, lungo le coste del Mediterraneo, nella Sicilia diventano un oggetto di commercio assai importante, quantunque nella Liguria vengano principalmente consumate in grande quantità dai cavalli e dai muli in sostituzione delle fave e dell'avena; nella Sicilia però servono di nutrimento alle classi povere, le quali fanno di questo frutto un gran consumo.

Si coltivano diverse varietà di carrubbi, secondo l'uso a cui sono destinati i frutti, cioè se questi devono servire per i cavalli ed i muli, si preferiscono in allora quelli che producono maggior quantità di frutti, senza molto riguardo se le silique contengano molta polpa;

Digitized by Google

mentre che là dove i frutti servono di nutrimento all'uomo, sono più riputate quelle varietà che producono silique molto polpose e sature di miele.

Secondo il Gallesio, nella Liguria se ne coltivano tre qualità, denominate, la carrubba di Spagna, la carrubba nostrale e la carrubba sonaglina; la prima fa una siliqua grossa e carnosa, la seconda la fa più magra e produce in maggior quantità, la terza fa una siliqua così asciutta che i semi suonano dentro quando si scuote, e perciò vien chiamata volgarmente sonaglina. Gli autori fanno menzione d'un famoso carrubbio coltivato nel regno di Valenza, chiamato *melars*, le di cui silique sono così ripiene di polpa e miele che alla loro maturanza le gocciole cadono al suolo. Le varietà coltivate in Sicilia non sono molto inferiori a quelle della Spagna, da cui forse vennero introdotti i primi tipi.

Condizioni di clima e suolo. — Il carrubbio è una pianta che prospera solamente nei paesi meridionali, richiedendo nei paesi settentrionali di essere conservato nelle aranciere durante l'inverno, non potendo ivi vivere all'aria libera; esso richiede un terreno leggero e profondo, ma permeabile all'acqua essendo al medesimo assai nociva l'umidità permanente.

Moltiplicazione e coltivazione.— La seminagione è il mezzo più naturale per moltiplicare il carrubbio, ma per propagare le buone varietà fa d'uopo ricorrere all'innesto, per cui si preparano una o più aiuole, si vangano fino ad una certa profondità, aggiungendovi gli emendamenti necessari perchè la terra diventi soffice e permeabile. Nella primavera ed anche nell'autunno si estraggono i granelli di semente dalle loro silique, e siccome sono durissimi, per facilitare loro la germinazione si mettono previamente a macero nell'acqua per quattro o cinque giorni.

Digitized by Google

Preparate in tal modo le sementi si spandono un po' rare, e possibilmente in modo uniforme sull'aiuola preparata, coprendole con uno strato di 5 a 6 centimetri di terriccio, ed uno strato di foglie superiormente per quelle seminate nell'autunno. Per ottenere però una maggiore regolarità e facilitare in tal modo le operazioni necessarie intorno alle tenere pianticine, noi suggeriamo di seminare preferibilmente a file equidistanti, in questo caso alla distanza di 15 a 20 centimetri, disponendo possibilmente i granelli alla distanza di 5 a 6 centimetri fra di loro, perchè in allora riescono più facili le sarchiature, l'estirpazione delle cattive erbe, operazioni indispensabili per il buon allevamento delle tenere piante.

Dopo due anni di semina si trapiantano le giovani piante in altre aiuole preparate possibilmente nell'autunno, che con una nuova vangatura nella primavera ed un appianamento si rendono atte a ricevere il trapianto.

Appena si manifestano i primi tepori primaverili, si segnano sulle nuove aiuole tante linee collo spazio intermedio di 50 a 60 centimetri, e lungo queste linee si trapiantano i piccoli carrubbi collocandoli alla distanza di 40 a 50 centimetri fra di loro. Al terzo anno se le piante crebbero regolarmente, esse si possono preparare per essere innestate l'anno dopo; si tagliano pertanto all'altezza di metri 1,50 a metri 2 onde facilitare lo sviluppo delle gemme alla sommità, allevando accuratamente quattro o cinque rami destinati a ricevere gl'innesti. L'anno dopo questi rami si innestano a gemma, ed essendo il carrubbio una pianta dioica, così per facilitare la fecondazione riesce vantaggioso di applicare sulle piante che si manifestassero femminee altrettanti innesti femminei con un solo

Digitized by Google

maschile collocato piuttosto nel centro; e sulle piante che si manifestano maschili, applicarvi gl'innesti femminei lasciando per maschio un ramo del soggetto stesso. L'innesto a gemma può applicarsi in primavera, o meglio ancora nell'autunno, acciò sviluppandosi le gemme nella primavera seguente, i ramicelli durante la stagione hanno maggior tempo a diventare robusti e sopportare anche un inverno meno mite.

Innestate le piante, queste l'anno dopo possono essere collocate definitivamente al loro posto stabile entro formelle di una certa ampiezza, osservando tutte le cure che abbiamo ripetutamente raccomandato.

I carrubbi diventano alberi di media grandezza, epperciò sia che si piantino sul limitare delle proprietà, sia che se ne facciano piantamenti completi; essi si collocano alla distanza di 6 a 8 metri fra di loro, e le successive operazioni a dimora si limitano alle rimondature e quei tagli indispensabili per mantenere una certa regolarità ed equilibrio fra le ramificazioni, e nel procurare che le ramificazioni maschili sieno appena una quinta od una sesta parte delle ramificazioni femminee, onde la fruttificazione non rimanga compromessa.

Due o tre anni dopo il definitivo trapianto a dimora, i carrubbi cominciano a produrre frutti, cioè dopo 8 o 9 anni dacchè le sementi vennero consegnate alla terra. Questa pianta presenta il raro fenomeno di fiorire nell'autunno, impiegando un intero anno a maturare i frutti, non essendo questi maturi che l'autunno dopo. Il raccolto ha luogo in settembre, e le silique si trasportano in un luogo sano ove l'aria possa circolare liberamente; si distendono facendone dei piccoli strati perchè possano asciugare perfettamente, quindi si accumulano, visitandole però sovente e rovistandole per prevenire ogni fermento.

Digitized by Google

Coltivazione del Corbezzolo.

Il Corbezzolo o l'albero fragola (*Arbustus unedo*) è originario dei Pirenei, ma si coltiva dappertutto lungo le coste del Mediterraneo e nel mezzodì dell'Italia.

Questa pianta, la quale forma un grazioso alberetto, non è di grande utilità come pianta fruttifera, perchè i suoi frutti tondi della grossezza d'una bella fragola (alle quali assomigliano altresì nel colore), che pendono a mazzi attaccati a lunghi peduncoli flessibili, mentre dànno alle piante il più gradevole effetto nell'autunno, ed invitano a raccoglierli, hanno però una polpa molle ma piuttosto insipida.

Poche piante riuniscono tanti meriti ornamentali quanto il corbezzolo; esso oltre ai frutti sovraccennati, si sviluppa sotto graziose forme, munito di foglie persistenti coi pezioli rossi, essendo pure di color rossigno i rami giovani, per cui se non lo raccomandiamo grandemente come pianta fruttifera, lo raccomandiamo però assaissimo come pianta ornamentale.

Condizioni di clima e suolo. — Il corbezzolo non prospera che nei luoghi caldi e bene esposti; nell'Italia settentrionale questa pianta richiede l'aranciera per essere conservata nell'inverno, e richiede una terra leggera, permeabile, non soverchiamente arida.

Si moltiplica questa pianta col mezzo della seminagione, e le tenere pianticine si trapiantano al secondo anno entro un'altra aiuola preparata, collocandole a dimora due o tre anni dopo questo primo trapianto.

Coltivazione del Dattero.

Il Dattero (*Phoenix dactylifera*) è una delle principali palme che crescono spontanee nell'Africa, ove i suoi frutti somministrano il nutrimento ad intere tribù.

Digitized by Google

Veramente in Italia il dattero non può essere considerato come pianta fruttifera, quantunque esso cresca rigoglioso quasi dappertutto ove prospera l'arancio: ma la sua fruttificazione non può aver luogo se non in qualche caso eccezionale, e dove la temperatura media annua sia superiore alli 18 gradi centigradi.

Dopo quanto abbiamo detto, sembra inutile ripetere che questa pianta non può guari essere considerata in Italia come pianta fruttifera; ove la temperatura media non è sufficiente per la sua fruttificazione, ma come pianta ornamentale essa può prosperare in molti luoghi senza grandi cure.

Il dattero si moltiplica facilmente per seme, il quale consegnato alla terra leva in poche settimane, e le piccole pianticine possono essere piantate definitivamente a dimora dopo il terzo o quarto anno, quantunque non abbiano raggiunto l'altezza che di pochi centimetri, e munite di poche foglioline.

Questa pianta cresce molto lentamente, ma giunta ad una certa altezza, essa ha un portamento molto elegante (fig. 164), la qual cosa la rende assai ricercata nei giardini dell'Italia meridionale e lungo le coste del Mediterraneo.

Questo palmizio è altresì una pianta dioica, i di cui individui femminei rimarrebbero sterili se non ricevessero la fecondazione dei fiori maschili, la qual cosa è operata con molta maestria dai naturali dell'Africa, i quali raccolgono le spate contenenti i fiori maschili allorquando premendoli fra le dita indicano con una specie di crepitamento che il polline dei fiori rinchiuso nelle antere è sufficientemente sviluppato; in allora essi dividono i grappoli in tanti frammenti di 8 a 10 fiori ognuno, li collocano delicatamente nei cappucci dei loro *burnous*, e con un' agilità meravigliosa

Digitized by Google

Fig. 464. — Pianta del Dattero.

Digitized by Google

arrampicano sui palmizi femminei, scivolano fra le loro foglie con una destrezza sorprendente, perchè essi sono muniti alla base di foglie dure e pungenti, spaccano con un coltello le spate del fiore femmineo, vi introducono un frammento del fiore maschile, assicurando in tal modo la fecondazione.

Coltivazione del Diospiro.

Il Diospiro (*Diospyrus lotus*) è un albero originario dell'Oriente, ma naturalizzato in Italia, ove in molti luoghi si coltiva come pianta ornamentale, ed in altri sono discretamente ricercati i suoi frutti.

Veramente i frutti del diospiro se non si sviluppano nelle regioni calde, e non raggiungono un certo grado di maturanza, non riescono mangiabili, provocando colla loro asprezza una certa irritazione nel palato e nei denti molto fastidiosa, motivo per cui nell'Italia settentrionale questa pianta è considerata unicamente come pianta ornamentale, a motivo della sua bella forma e delle sue lucide foglie, non facendo alcun conto dei frutti che si abbandonano interamente agli uccelli.

Lungo le coste del Mediterraneo, nell'Italia centrale e meridionale i frutti del diospiro possono rendere qualche servizio: dessi si raccolgono allorquando sono cadute le foglie, avendo in allora la polpa acquistata tutta quella morbidezza e quel sapore dolcigno che la rende gradevole.

A Roma questa pianta si chiama volgarmente *legno santo* o *legno di Sant'Andrea*, per una pia tradizione che S. Andrea fosse crocifisso sul legno di quest'albero, i di cui frutti si vendono nella festività di detto santo.

I frutti della specie accennata sono della grossezza d'una bella ciliegia, rotondi, un po' depressi e quasi

Digitized by Google

aderenti ai rami; dessi si conservano qualche tempo collocandoli sopra tavole nel fruttaio, e si mangiano allorquando s'infracidiscono. Un' altra varietà di questa pianta venne introdotta dall'America, chiamata il Diospiro della Virginia *(Diospyrus virginiana)*, la quale produce frutti più grossi ed egualmente buoni nei paesi caldi; qualora si volessero introdurre queste piante nelle coltivazioni, quest'ultima sarebbe da preferirsi.

Si semina il diospiro come le altre piante in una aiuola preparata; levate le pianticine, queste si mantengono nette dalle cattive erbe e continuamente sarchiate, perchè la terra si mantenga soffice; qualora la stagione estiva corra asciutta, si dovranno somministrare uno o due innaffi, ma copiosi. Dopo il secondo anno si trapiantano nella piantonaia, collocandole in file regolari alla distanza di 20 a 25 centimetri fra di loro. Dopo tre anni di piantonaia o vivaio, se le piante ricevettero tutte le cure necessarie, desse possono essere piantate a dimora alla distanza di metri 6 a 8 ognuna.

Coltivazione del Nespolo.

Il Nespolo comune (*Mespilus germanica*, figura 165) cresce spontaneo nei paesi temperati e nel nord dell'Europa, ove la sua rusticità, la discreta bontà dei frutti allorquando sono giunti a quello stato fradicio, che si possono mangiare, sono pregi sufficienti perchè si possa classificare fra le piante utili.

Le nespole nell'Italia settentrionale e centrale costituiscono un ramo di commercio di qualche importanza; desse, allorquando sono ben conservate, trovano un facile smercio sui mercati, per cui, potendo questa pianta prosperare ovunque, ove le altre piante frutti-

Digitized by Google

fere non darebbero prodotti, noi ne raccomandiamo la coltivazione, sicuri che desse darebbero dei profitti non dispregevoli.

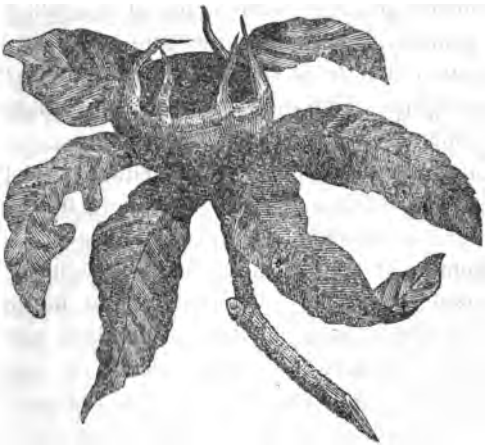


Fig. 165. — Frutto di Nespolo comune.

Si possono destinare per la coltivazione dei nespoli quei luoghi meno favorevolmente esposti, ove il suolo sia di natura magretto e poco fertile, le esposizioni al nord, i pendii piuttosto scoscesi, giovarsi insomma della sua rusticità, onde ottenere dei prodotti laddove non se ne potrebbero ottenere diversamente.

Il nespolo si moltiplica per seme, seminando come le altre sopra un' apposita aiuola, e trapiantandolo in seguito a dimora; desso nei primi anni non richiede molte cure, salvo quelle necessarie per mantenere le piante monde dalle cattive erbe e difenderlo da una siccità protratta col mezzo di uno o due copiosi innaffi.

In sui mercati essendo maggiormente apprezzate le nespole più sviluppate e grosse, perciò è necessario propagare le buone varietà col mezzo dell'innesto, il

Digitized by Google

quale si opera sulle piante nella nestaiuola, ovvero allorquando sono collocate definitivamente al loro posto. Il nespolo si può innestare in vari modi, ma quelli maggiormente praticati sono l'innesto a spacco e l'innesto a gemma. I nespoli s'innestano non solo sui nespoli selvatici o nati di seme, ma si innestano eziandio sul biancospino (*Crataegus oxyacantha*), sull'azzeruolo e sul cotogno.

Difficilmente si sottomette il nespolo ad una potatura regolare, salvo il caso di spalliere al nord od in qualche località ove si richiedono delle forme speciali, per evitare ingombri e simili; in tal caso si taglia il nespolo nello stesso modo che verrebbe tagliato un pero, altrimenti i lavori della potatura si limitano alle rimondature per liberarlo dai rami secchi, e sopprimere quelle ramificazioni che tolgono la regolarità delle piante. Si coltivano diverse varietà di nespole, di cui le più apprezzabili sono:

Nespola a grosso frutto.
— a frutto mostruoso.
— a frutto precoce.
— senza noccioli.

Le due prime sono le più apprezzate e l'ultima si coltiva piuttosto per la sua particolarità, ma tutti i frutti di questi nespoli si raccolgono appena sopraggiungono i primi geli, si portano nel fruttaio, si distendono sopra tavole, collocandovi sotto della paglia netta di segale, e si portano al mercato di mano in mano che diventano mangiabili, cioè, allorquando, premendole colle dita, desse cedono dappertutto accusando che la decomposizione è completa. Nel collocar le nespole sulla paglia è necessario evitare ogni agglomeramento, perchè in tal caso si provoca facilmente la fermentazione, e diventano inservibili.

Digitized by Google

Coltivazione del Nespolo del Giappone.

Il Nespolo del Giappone (*Mespilus japonica*) è originario del Giappone, come lo indica lo stesso nome; desso è molto coltivato lungo la costa del Mediterraneo nell'Italia meridionale, ove costituisce un ramo di commercio assai importante.

Questa pianta, nell'Italia settentrionale, non sopporta i rigori dell'inverno all'aria libera, salvo sopra qualche collina in luoghi difesi; epperciò ivi è piuttosto considerata come pianta d'aranciera che come pianta fruttifera all'aria libera; ma nei paesi meridionali desso diventa un alberetto di molta importanza, come abbiamo già indicato, perchè i suoi frutti non si consumano solo nell'interno del paese, come quelli del nespolo comune, ma possono essere trasportati all'estero ove sono molto graditi.

Le nespole del Giappone raggiungono la grossezza di una noce ordinaria; disposte in bei grappoli, si conservano facilmente tutto l'inverno; hanno un sapore acidetto piacevole, e si possono trasportare con facilità entro apposite cassette e figurare così sulle tavole fino alla primavera inoltrata, allorquando non si trovano più che poche pere d'inverno e delle mele, non essendo ancora comparsi i frutti della primavera.

Moltiplicazione. — Quest'alberetto del Giappone si moltiplica col mezzo delle seminagioni, disponendo entro apposite aiuole i noccioli bruni di semente che si trovano ognuno nell'interno dei frutti, i quali levano molto facilmente se sono freschi, e non richiedono altre cure che quelle ordinarie che si usano a tutte le altre piccole pianticine nate di seme. — Perchè le piccole piante nei vivai possano crescere liberamente fa d'uopo

Digitized by Google

collocare i granelli di semente alla distanza di 15 a 20 centimetri fra di loro ed alla profondità di 5 a 6 centimetri, ove dopo il primo o secondo anno si trapiantano in altra aiuola preparata, per ivi lasciarle altri due anni e trasportarle in seguito al luogo destinato.

Volendo propagare certe varietà a frutti maggiormente voluminosi, questi s'innestano sopra altri nespoli del Giappone nati di seme, ovvero anche sul nespolo comune, applicando ad essi l'innesto a spacco.

Coltivazione del Noce.

Il Noce (*Iuglans regia*) è desso pure uno dei tanti alberi introdotti dalla Persia dai Romani. Questa pianta si diffuse ben presto in tutti i climi temperati d'Europa, ove come pianta economica è apprezzata per i frutti oleaginosi che somministra in grande abbondanza, e la qualità del legno eminentemente adatto per i lavori dello stipettaio, col quale si fanno i lavori di gran valore. Peccato che l'avidità del guadagno da un lato, e la poca sicurezza del raccolto dall'altra (essendo le noci continuamente derubate dai ladruncoli di campagna), siano cagione che gli alberi di noci tendano a scomparire dalle pianure senza essere rimpiazzati da giovani piantagioni che potrebbero costituire un bel patrimonio per le future generazioni, ma fino a tanto che l'istruzione e buoni regolamenti locali, unitamente ad un' attiva sorveglianza non facciano scomparire dal nostro suolo la gravissima piaga qual è quella del ladroneccio di campagna, sarà molto problematico l'aumento della ricchezza fondiaria con piante fruttifere, perchè pochi si arrischiano a fare piantagioni di qualche rilievo nell'incertezza di goderne i frutti; ma come abbiamo accennato se un' istruzione educativa ben di-

Digitized by Google

retta nei comuni rurali, ed una maggiore vigilanza facessero cessare l'azione devastatrice dei ladri di campagna, i possidenti e gli agricoltori potrebbero intraprendere con sicurezza delle speculazioni sovra estese piantagioni di piante fruttifere, le quali mentre li aiuterebbero a sopportare i molteplici balzelli che aggravano la possidenza, gioverebbero non poco al benessere delle popolazioni rurali, ed alla ricchezza del paese.

Il noce diventa col tempo un albero di primo ordine; desso allorquando è isolato estende regolarmente i suoi numerosi rami che si coprono di molte foglie, e le radici nelle terre arabili si protendono nel suolo a lunghe distanze vivendo a spese dei cereali, dimodochè i contadini, i quali non ritraggono da questa pianta che una parte del prodotto dei frutti (essendo il legno tutto devoluto al proprietario), il quale molte volte non compensa la perdita dei cereali sottostanti, dessi per questi motivi dichiarano una guerra di sterminio a questa povera pianta, la quale collocata in condizioni favorevoli, cioè posta sul ciglio delle possessioni che bordeggiano le pubbliche strade, ove la metà dell'ombra delle foglie riesce di vantaggio ai viandanti e parte dell'assorbimento delle radici non riesce a danno del seminato, può questa pianta essere di ragguardevole profitto ai proprietari senza danno dei contadini.

Se le noci non figurano guari sulle tavole come frutti mangerecci, desse però sono sufficientemente apprezzate in istato fresco e da molti ricercate anche in istato secco; i confettieri adoperano le noci allorquando i loro gusci si trovano ancora allo stato tenero, per farne dei frutti canditi molto stimati in commercio; ma il miglior prodotto che si ritrae dalle noci è l'olio che si estrae mediante la torchiatura, il quale in molti

Digitized by Google

luoghi è adoperato dai contadini per uso di cucina, per i lumi, ma sovra tutto l'olio di noce si adopera nelle arti per molti usi. I gusci ossei delle noci sono ricercati per bruciare producendo una brace molto potente, ed il loro involucro esterno somministra una tintura bruna che rende talvolta importanti servigi.

La pianta di noce coltivata isolatamente diventa un bell'albero di forme regolari senza d'uopo di potature, anzi è necessario evitare intorno a questa pianta delle grosse amputazioni, perchè le piaghe durano fatica a rimarginarsi, per cui occorrendo di sopprimere rami di una certa forza occorre tosto spalmare la ferita con catrame minerale, onde evitare quelle screpolature che col tempo determinano un infracidimento, minacciando l'esistenza della pianta.

Allorquando si manifestano qua e là delle disseccazioni sull'estremità dei rami delle vecchie piante di noci, quest'è segno evidente che desse minacciano deperimento, cagionato sovente dalla deficienza di nutrimento nelle radici, e siccome in questo stato è difficile portarvi rimedio, in allora prima che il legno deteriori maggiormente e perda del suo valore, giova meglio atterrarli, per fare nuove piantagioni in altri luoghi, evitando essenzialmente di collocare una nuova pianta nel preciso luogo di una morta, onde non esporsi a vederla eziandio deperire dopo qualche tempo.

Condizioni di clima e suolo. — Il noce prospera nelle vallate del Po, al piede delle Alpi e degli Appennini, nei luoghi freschi ed umidetti, ove però le acque abbiano un facile scolo; le terre argillose profonde sono confacenti alla natura di questa pianta, la quale prospera altresì nelle terre argillo-silicee, purchè non manchi loro l'umidità necessaria.

Moltiplicazione. — I noci si moltiplicano per mezzo

Digitized by Google

delle seminagioni, riserbando l'innesto per propagare solo certe varietà più commendevoli per apparenza piuttostochè pel reddito. — Molti autori sul riflesso che il noce è una pianta munita di grosso fittone che si sprofonda nella terra maggiormente che molte altre piante, consigliano di seminare le noci sul luogo stesso della loro stabile dimora, onde assicurare alle piante una maggiore longevità; ma questo modo di moltiplicare i noci se li difende dalla malattia del trapianto, non è però scevro di gravi inconvenienti, fra i quali uno dei principali è quello della difficoltà che si prova ogni volta occorre prodigare alle tenere pianticine sparse nelle campagne le cure che richiedono nei primi anni, epperciò anche a rischio d'una longevità minore, noi consigliamo di coltivare anticipatamente queste piante nel vivaio o piantonaia, onde trasportarle a dimora allorquando essendo diventate sufficientemente robuste potranno difendersi da loro medesime.

Le noci che devono servire per la semente si scelgono appena batacchiate dall'albero e si stratificano unitamente al loro involucro esterno in un luogo sano e difeso dal gelo, ponendo uno strato di sabbia ed uno strato di noci, formando in tal modo dei prismi, che si ricoprono interamente con sabbia e terra acciò i cumuli non si sfascino.

Giunta la primavera, si preparano una o più aiuole che si dissodano fino alla profondità di 50 a 60 centimetri, si appianano e si segnano sovra esse delle file alla distanza di 25 a 30 centimetri ognuna. Lungo queste file col mezzo del foraterra si fanno tante piccole buche alla distanza di 15 a 20 centimetri, collocando entro ognuna una manata di buon terriccio preparato. Contemporaneamente a quest' operazione si disfanno con molta circospezione i cumuli delle noci

Digitized by Google

stratificate per non offendere le tenere piumette nel caso avessero incominciato a germinare, e si portano sull'aiuola preparata collocandone una in ogni buca, procurando che dessa si trovi alla profondità di 6 a 8 cent. sotto il livello del suolo. Collocate le noci nelle rispettive buche si aggiunge sovra ognuna un'altra manata di terriccio, ed in seguito si appiana il terreno col mezzo del rastrello. Molti consigliano di collocare due noci per ogni buca, per vie meglio assicurare la riuscita della seminagione, la qual precauzione crediamo superflua allorquando dopo una prima buona scelta si ebbe cura di non collocare nelle buche che quei frutti per niun modo deteriorati e che presentano tutti i caratteri di una buona riuscita.

Levate le pianticine, queste si mantengono monde dalle cattive erbe mediante frequenti sarchiature, e se occorre durante i primi due anni si darà loro uno o due copiosi innaffi.

Dopo i primi tre o quattro anni le piante diverrebbero troppo fitte, malgrado una certa distanza lasciata fra di loro al tempo della semina, epperciò senza rimuoverle interamente se ne trasporta una metà in altre aiuole preparate, estraendole alternativamente con molta diligenza, ed a quelle rimaste sul luogo si pratica all'ingiro di ognuna una piccola fossa alla distanza di 12 centimetri circa dal pedale, onde smozzare quelle radici che tendono a dilatarsi e favorire in tal modo l'emissione di piccole radichette circoscritte, le quali all'epoca del trapianto ne assicurano meglio la ripresa.

Quelle piante che si vogliono innestare giova meglio innestarle al quinto o sesto anno nella piantonaia stessa; desse s'innestano ad astuccio o zufolo (fig. 19), ovvero ad anello (fig. 20), si possono anche innestare a gemma,

Digitized by Google

ma è necessario assicurare il tenero getto durante l'epoca della vegetazione, perchè producendo talvolta un germoglio troppo rigoglioso questo si distacca facilmente dal soggetto. Talvolta si applica un innesto solo sul fusto, nel qual caso fa d'uopo che l'astuccio o l'anello (fig. 19 e 20) sieno muniti di due gemme almeno, la qual cosa non occorre allorquando si capitozzano le piante onde ottenere un palco di ramificazioni per applicarvi due o tre innesti.

Dopo il sesto anno le piante possono essere trapiantate a dimora, per la qual cosa si preparano anticipatamente delle formelle della superficie di 2 metri di lato, colla profondità di 60 a 70 centimetri, si estraggono con molta cura le piante dalla piantonaia e si trasportano immediatamente sul luogo, ove si collocano ognuna nella rispettiva formella, usando tutte le cure più volte raccomandate (fig. 24).

Raccomandiamo essenzialmente molta diligenza nel trapianto dei noci, perchè dessi sono piante molto delicate, le quali sopportano difficilmente una cattiva estrazione dalla piantonaia e non possono rimanere molte ore colle radici fuori terra, epperciò se per il buon esito delle piantagioni sono necessarie le debite cure, per quelle che riguardano i noci desse sono maggiormente indispensabili.

Abbiamo detto che il noce diventa un albero di dimensioni colossali, ma perchè desso possa svilupparsi convenevolmente e produrre frutti in abbondanza fa d'uopo piantarlo isolatamente ed alla distanza di 25 a 30 m. fra ogni pianta; desso soffre mal volentieri la compagnia di altri alberi, per cui non vuol essere collocato sul limitare dei boschi, o presso altre piantagioni.

Il noce incomincia a dare qualche prodotto dopo il

Digitized by Google

15° o 16° anno, cioè dopo 8 o 10 anni che venne piantato a dimora, ma si può dire che desso non somministri prodotti ragguardevoli che fra il 40° e 60° anno della sua piantagione; questa è forse un' altra causa che la generazione attuale poco si cura della piantagione dei noci, dessa trova più conveniente di usufruire della previdenza dei nostri maggiori che popolarono le campagne di stupendi alberi di noci, i quali ora hanno un valore inestimabile per la buona qualità del loro legno, ricercatissimo nelle arti, e che perciò abbatte spietatamente questi giganti della nostra vegetazione senza darsi ombra di pensiero per rimpiazzarli, onde lasciare ai tardi nepoti una parte di quel patrimonio da essa goduto; ma questa è pur troppo la tendenza della generazione presente, ed a quest'andazzo, a quest'imperdonabile incuria dobbiamo non solo la scomparsa dei noci, ma quella più essenziale ancora dei nostri boschi, privandoci in tal modo delle nostre naturali difese cotanto deplorate dagl' intelligenti di cose forestali, senza che però vi si pensi seriamente a porvi rimedio.

Il tempo più propizio per il raccolto delle noci è allorquando si manifestano delle screpolature sui loro involucri esterni; in allora con lunghe pertiche leggere si battacchiano i frutti posti all'estremità dei rami per farli cadere, ma quest'operazione vuol essere eseguita con qualche diligenza, per non sciupare soverchiamente le foglie le quali devono ancora rimanere parecchi mesi sull'albero onde provvedere alle forze necessarie per la sua futura vegetazione. Finita l'operazione del battacchio, si raccolgono le noci cadute sul suolo, si trasportano in un luogo secco e ventilato, si dispongono sul suolo facendone uno strato dell'altezza di 8 a 10 centimetri. Ogni giorno si rimuovono queste noci col

Digitized by Google

rastrello, acciò si dissecchino in modo uniforme, e che si distacchi completamente la corteccia esterna; si trasportano in seguito in un luogo sano ove si mantenga una temperatura costante, potendo in questo stato conservarsi per lungo tempo senza che diventino rancide.

Lo sgusciamento delle noci per portarle alla macina, forma in certi luoghi l'occupazione principale delle donne durante le lunghe serate d'inverno, le quali il più delle volte non ricevono altro compenso che lo spoglio dei gusci ossei che ricavano; e dei residui delle noci dopo estratto l'olio se ne formano dei panelli o focaccie, che riescono un potente ingrasso per le terre, e somministrate in dosi proporzionate ai polli nell'inverno giovano ad ingrassarli ed aumentare la produzione delle uova.

Si coltivano diverse varietà di noci, di cui le principali sono:

Il Noce comune, quello più produttivo per olio.

Noce fertile. — Varietà preziosa perchè fruttifica dopo il terzo o quarto anno.

Noce mostruoso. — Frutto grossissimo, piuttosto rimarchevole per la sua forma, il quale molto è adoperato dai gioiellieri per collocarvi oggetti di fantasia, e farne scatole per guanti.

Noce tardivo o di S. Giovanni. — Questa varietà è apprezzata nei luoghi soggetti ai tardi geli e brine, le quali molte volte compromettono la fruttificazione delle altre varietà più precoci.

Noce a guscio tenero e sottile. — Questa varietà è apprezzata specialmente per le tavole, permettendo la tenerezza del guscio di romperlo facilmente.

Digitized by Google

Coltivazione del Nocciuolo.

Il Nocciuolo (*Corylus avellana*) cresce spontaneo nei nostri boschi, il suo frutto è molto consumato sulle nostre tavole in istato verde e secco. Si estrae pure dalle nocciuole un olio fino, delicato, molto apprezzato per diversi usi domestici, ma segnatamente nella profumeria. I residui delle nocciuole dopo la macinatura e torchiatura per estrarne l'olio, si riducono in una specie di farina molto ricercata dalle signore per la loro *toilette*.

Condizioni di clima e suolo. — Il nocciuolo prospera facilmente in tutti i climi d'Italia; desso non teme che i luoghi soverchiamente aridi, e le terre troppo compatte; un suolo leggero, permeabile, umidetto è il più confacente alla natura di questa pianta, la quale per dare un discreto prodotto ha d'uopo di svilupparsi liberamente.

Moltiplicazione e coltivazione. — Si moltiplica facilmente il nocciuolo col separare i polloni muniti di radici che spuntano facilmente presso il collo della pianta; questi polloni svelti dalla pianta madre dopo un anno di germoglio, si piantano nel vivaio entro un'aiuola preparata, collocandoli alla distanza di 15 a 20 centimetri fra di loro, e raccorciandoli tosto all'altezza di altri 15 o 20 centimetri al di sopra del livello del suolo. Durante l'estate si praticano parecchie sarchiature per mantenere il terreno in istato permeabile e mondo dalle cattive erbe, e qualora la stagione corra molto asciutta si somministrano due o tre innaffi ma piuttosto copiosi; dopo due anni queste piante possono essere collocate con vantaggio a dimora.

Si moltiplicano altresì i nocciuoli per mezzo della

Digitized by Google

seminagione, ma con questo mezzo le piante che nascono difficilmente conservano i caratteri del seme impiegato; desse ordinariamente producono frutti più piccoli, ma le piante sono più robuste e servono molto bene per formare buoni soggetti da innestare.

I nocciuoli si propagano pure per mezzo dell'innesto, per la qual cosa si scelgono i soggetti nati di seme. Allorquando dessi hanno raggiunto la grossezza del dito mignolo, si applica loro l'innesto a gemma, ma nel secondo periodo, cioè nel mese di agosto. Quest'innesto vuol essere collocato per quanto si può presso il suolo onde diminuire possibilmente i polloni selvatichi che nascono al piede, i quali vogliono continuamente essere svelti, perchè potrebbero assorbire la vigoria dell' innesto e farlo perire. Quantunque il nocciuolo innestato cresca molto rigoglioso e produca frutti in gran copia, pure l'innesto a questa pianta si applica raramente, appunto per la gran sorveglianza che si richiede perchè le messe selvatiche non abbiano a danneggiare l'innesto.

Generalmente si piantano i nocciuoli a piccoli cespugli isolati, alla distanza di 8 a 10 metri ognuno, ovvero in fila lungo i fossi, o contro i muri al nord dei giardini; nel primo e secondo caso queste piante producono frutti in abbondanza, nell'ultimo ne producono meno, ma procurano un'ombra benefica nella stagione estiva.

Le cure relative alla potatura del nocciuolo consistono ordinariamente nel limitare il numero dei polloni che nascono al loro piede, i quali di quando in quando servono di rimpiazzo a vecchi tronchi, i quali avendo fruttato per cinque o sei anni richiedono di essere sostituiti da nuovi tronchi non esausti. Si potrebbe applicare a questa pianta una potatura regolare, da cui si otterrebbero frutti più sviluppati, ma non

Digitized by Google

crediamo che questo valga il prezzo dell'opera, epperciò indichiamo solo agli amatori che intendono applicarvisi, che il nocciuolo sviluppando i suoi frutti ad un dipresso nello stesso modo del cotogno, dessi possano applicarvi le stesse regole per la potatura.

L'epoca propizia per il raccolto delle nocciuole si manifesta allorquando gl' involucri esterni incominciano a disseccarsi e staccarsi le nocciuole; questi frutti si conservano facilmente collocandoli in un luogo sano, ovvero stratificandoli nella sabbia fina, od anche nella segatura di legno ben asciutta. Qualcuno suggerisce di prendere le nocciuole appena raccolte, collocarle entro bottiglie di vetro o di terra, chiuderle ermeticamente e sotterrarle ad una certa profondità o calarle in un pozzo, assicurando che con un tal mezzo le nocciuole conservano lungamente quel grato sapore che hanno appena raccolte; raccomandiamo perciò questo mezzo agli amatori di cose ricercate.

I nocciuoli coltivati si riducono a poche varietà, cioè:

Nocciuolo comune a frutto rotondo.

Nocciuolo comune a frutto oblungo.

Nocciuolo a frutto grosso solcato.

Nocciuolo a foglie rosse. — Quest'ultima varietà è considerata piuttosto come pianta ornamentale per il bel color porporino-bruno delle sue foglie in primavera; il frutto è oblungo colla pellicola interna parimente di color rossigno, e di un sapore molto fino e gradevole.

Coltivazione del Pino Pignolo.

Il Pino Pignolo, conosciuto generalmente anche col nome di Pino d'Italia (*Pinus pinea*), lo si crede originario dell'isola di Creta, quantunque fino dai più re-

Digitized by Google

moti tempi desso abbia sempre formato uno dei più bei ornamenti di tutta la costa del Mediterraneo.

In fatti, questo pino (fig. 166), di un portamento così diverso dalle altre conifere, che colla sua maestosa testa disposta a guisa di ombrello, si eleva al disopra degli alberi facendo un mirabile contrasto coll'azzurro del nostro cielo, produce all'occhio del viaggiatore che percorre l'Italia il più gradevole effetto.

I lidi marittimi sembrano i più confacenti alla natura di questa pianta; ivi dessa prospera, somministra legna e frutti in abbondanza, mentre che piantata nell'Italia settentrionale lungi dal mare, dessa sopporta difficilmente i rigori dell'inverno, ovvero la sua vegetazione prende altra forma che non quella elegante che acquista nei luoghi ad essa maggiormente confacenti.

Poche cure usano gli abitanti delle spiaggie marittime intorno a questa pianta; dessa viene ordinariamente seminata sul luogo stesso, ove si diradano le pianticine di mano in mano che s'innalzano e si espandono, ed allorquando diventano adulte le liberano dalle loro ramificazioni inferiori per provvedere legna necessaria, lasciando loro solamente un bel ciuffo superiormente. Quest'operazione di eliminare i rami inferiori per ridurli a legna da ardere si ripete ogni 3 o 4 anni, ove i lavoranti per risparmiare l'incomodo di portare seco loro le necessarie scale lasciano lungo il tronco altrettanti mozziconi di rami, i quali mentre fanno l'ufficio di scala su cui l'uomo può facilmente salire per tutte le sue operazioni, allontanano il colo della resina sovra una piaga rasente il tronco, la quale ne ritarderebbe la cicatrizzazione deteriorando in tal modo il tronco stesso. Per evitare quest'ultimo inconveniente, molti suggeriscono di tagliare le ramificazioni contro il tronco come si opererebbe colle piante a foglie ca-

Digitized by Google

Fig. 166. — Pino d'Italia.

Digitized by Google

duche, e di coprire tosto la ferita con una spalmatura di catrame minerale onde con questo impedire il trasudamento della resina e favorire la cicatrizzazione delle ferite; senza dubbio che una tale operazione darebbe dei buoni risultati, ma noi la crediamo troppo complicata e poco praticabile nelle piantagioni un po' estese, per la qual cosa crediamo maggiormente profittevole la perdita d'un po' di legna in confronto del molto tempo che si perderebbe altrimenti.

Si possono i pignoli seminare in vivaio sopra una o più aiuole preparate mediante l'addizione di molta sabbia fina perchè il suolo non riesca troppo compatto. Appena levate le pianticine, queste si diradano se sono troppo fitte e s'innaffiano discretamente se la stagione corre asciutta. Al terzo anno queste piante le quali avranno appena l'altezza di pochi centimetri, si trapiantano entro un'altr'aiuola preparata egualmente e vangata fino ad una certa profondità, collocandole alla distanza di 40 a 50 centimetri ognuna, per modo che possano facilmente estendersi tanto nelle radici che nei rami. Dopo altri tre o quattro anni queste piante possono essere definitivamente piantate a dimora, quantunque difficilmente giungano all'altezza di un metro, e si collocano alla distanza di tre a quattro metri ognuna, salvo ad abbatterne ancora una metà dopo altri 8 o 10 anni.

I coni di questa specie sono grossi, piuttosto ottusi, della lunghezza di 8 a 15 centimetri; dessi consistono in una riunione di gusci duri regolarmente disposti, i quali contengono ognuno una mandorla bianca lunga, molto ricercata in commercio dai confettieri, dai cuochi, per confetti, ed ornamenti delle pasticcierie. Questa mandorla ha un sapore dolcigno ed un profumo particolare che la rende molto apprezzata.

Digitized by Google

Coltivazione del Sorbo.

Il Sorbo (*Sorbus domestica*) cresce naturalmente in molti luoghi d'Italia, ma è solo nell'Italia centrale e meridionale che questa pianta è considerata siccome pianta fruttifera, essendochè ivi i suoi frutti raggiungono un certo grado di perfezione, mentre che nell'Italia settentrionale dessa non è considerata altrimenti che come pianta di ornamento.

I frutti del sorbo raggiungono la grossezza d'una pera mediocre avendo quasi la stessa forma; dessi non raggiungono la loro maturanza che nell'autunno inoltrato, ma non acquistano quelle qualità che li rendono mangiabili se non dopo che hanno subìta una certa decomposizione nel fruttaio come le nespole; epperciò si raccolgono diligentemente le sorbe prima dei geli, si portano nel fruttaio, si collocano sopra apposite tavole ove sia stato previamente disteso uno strato di paglia secca. Visitando sovente le sorbe nel fruttaio, queste si levano di mano in mano allorquando toccandole colle dita desse cedono alla più leggera pressione, ed in questo stato si portano sul mercato ove sono discretamente ricercate.

Condizioni di clima e suolo. — Il sorbo diventa un alberetto di belle proporzioni, vegeta quasi dappertutto in Italia, richiedendo però nell'Italia settentrionale di essere collocato ad una buona esposizione, quantunque ivi difficilmente produca frutti commestibili, ma nell'Italia centrale e meridionale desso diventa un albero di qualche importanza il quale richiede poche cure, essendo poco difficile relativamente alla natura del suolo, purchè collocato in luogo sano ove le acque abbiano un facile scolo.

Digitized by Google

Moltiplicazione. — Si moltiplicano i sorbi come i peri, seminando i granelli sopra un' apposita aiuola nel vivaio, ivi si trapiantano dopo due anni per dare alle piante uno spazio maggiore pel loro accrescimento, dando alle medesime la distanza di 25 a 30 centimetri ognuna. Quattro o cinque anni dopo questo trapianto si collocano definitivamente a dimora, usando nel piantamento tutte quelle diligenze che abbiamo più volte raccomandate.

L'accrescimento di questa pianta segue in modo assai regolare, per cui non occorrono intorno ad essa altri lavori negli anni che seguono dopo la piantagione, salvo il caso di togliere qualche ramo secco, e di qualche innaffio sul principio, quando una siccità prolungata ne minacci l'esistenza.

Nell' intendimento di propagare certe varietà più apprezzate, queste s'innestano a gemma sovra i sorbi nati di seme, la quale operazione riesce più facile farla previamente nel vivaio, che non in seguito allorquando le piante sono collocate definitivamente al loro posto.

Coltivazione del Gelso.

Il Gelso comune (*Morus alba*) è una pianta troppo conosciuta perchè imprendiamo qui a farne la descrizione, epperciò diremo solo che malgrado l'utilità incontrastabile di questa tenacissima pianta, la quale prospera facilmente in quasi tutti i luoghi d'Italia, dessa è ancora ben lungi dall'essere coltivata sopra quell'estesa scala che ben merita, essendochè non dubitiamo asserire che colla buona e ben intesa coltivazione di questa sola pianta e successivamente col baco da seta, l'Italia può sperare un aumento tale di ricchezza da escludere ogni timore pel suo avvenire. Infatti se noi

Digitized by Google

consideriamo le sete, i vini, gli olii, i risi ed i frutti diversi che può produrre questo nostro caro paese e che possono per la maggior parte esportarsi, reca stupore come da molti si gridi continuamente contro ministri e deputati perchè non pongono rimedio alle nostre attuali calamità, mentrechè noi avendone i mezzi, troviamo più comodo lagnarci che lavorare, lavorare e lavorar molto onde sopperire ai nostri bisogni, ed aiutare colle nostre forze coloro che sono chiamati a governarci onde rendere più agevole l'opera loro.

Senza entrare qui in investigazioni se il seme del gelso bianco sia stato introdotto in Europa contemporaneamente al seme del filugello, ove dapprincipio si dice che questo baco si nutrisse colla foglia del gelso nero, la quale produce una seta inferiore a quella del gelso bianco, o se questa semente sia stata portata da Serinda città dell'Indostan, ovvero da Samarcanda; come pure se i portatori fossero due monaci od un persiano, cose tutte che possono interessare i dotti piuttostochè gli agricoltori, notiamo solo che gli autori paiono di accordo nel fissare verso l'anno 552, sotto il regno dell'imperatore Giustiniano, l'epoca dell'introduzione del seme del baco e del gelso, e che sotto l'impero di Giustino, successore di Giustiniano, i legati di Sogdiano videro con meraviglia e stupore (secondochè racconta il Cicconi), che in Grecia l'industria della seta aveva già in pochi anni toccato quel grado di perfezione, cui nel loro paese era pervenuto dopo molti secoli. La Grecia si trovò ben presto coperta di gelsi; e se è vera l'etimologia, e valida la ragione etimologica, una delle sue provincie dalla quantità dei gelsi fu detta Morea.

Condizioni di clima e suolo. — Come abbiamo detto, il gelso vegeta quasi sovra tutti i punti d'Italia, meno che piantato in certe regioni fredde ombreggiate, col-

Digitized by Google

locato ad una certa altitudine ove la vegetazione non dura che pochi mesi, il gelso può ancora vivere, ma non si potrebbe impunemente sfogliarlo nella primavera, perchè ad esso non rimarrebbe il tempo necessario per rifare una nuova vegetazione con rami sufficientemente robusti da sopportare i rigori dell'inverno, ed in tal caso la pianta perirebbe immancabilmente.

È bensì vero che mediante una buona coltivazione, un combinato riposo, collo svellere le foglie ogni due anni solamente, ed una potatura più limitata, possono fino ad un certo punto modificare le condizioni sfavorevoli del suolo, ma laddove il coltivatore deve ricorrere a questi mezzi per ottenere dal gelso un magro prodotto, riescirà sempre ad esso più profittevole di abbandonare a dirittura la coltivazione di esso, e sostituirvi altre piante più confacenti alla località e natura del suolo, dalle quali sarà sempre sicuro di ottenere risultati migliori.

Se il gelso non è difficile relativamente alle condizioni del clima, desso lo è meno ancora riguardo a quelle del suolo; infatti noi vediamo prosperare questa pianta nelle terre d'alluvione dei fiumi, nelle terre marnose, in quelle calcaree, nelle terre silicee ed in quelle argillose (purchè queste ultime non si trovino in condizioni di umidità permanente), come noi vediamo altresì vegetare rigogliosa questa pianta tanto al piano che sul colle, tanto nelle terre arative che nei prati asciutti, ove il fondo essendo ciottoloso possono le acque scolare facilmente.

Moltiplicazione del Gelso. — Il gelso, come la maggior parte delle piante economiche, si moltiplica per mezzo della seminagione, e si propagano le buone varietà col mezzo dell'innesto. Per la seminagione dei gelsi si dispongono una o più aiuole secondo la quan-

Digitized by Google

tità della semente che si vuol consegnare alla terra; desse si vangano nell'autunno fino alla profondità di 40 a 50 centimetri, lasciandole in istato ruvido senz'appianarle, acciò la terra presenti una maggiore superficie all'azione del sole, del gelo, delle pioggie e si bonifichi maggiormente; giunta la primavera, prima di appianarsi si ripete una leggera vangata che polverizzi perfettamente la terra, alla quale si aggiunge una dose di letame consumato se non è abbastanza ricca, ed una quantità di sabbia fina se per caso è un po' troppo compatta.

Per moltiplicare il gelso per mezzo della seminagione fa d'uopo pensare in primo luogo alla provvista di buon seme il quale, come tutti sanno, non si ottiene che dai gelsi che non furono sottoposti alla sfogliatura l'anno prima, anzi molti autori consigliano di segnare per la produzione della semente quei gelsi che manifestano una robustezza maggiore ed una foglia più lucida e più consistente, e questi non sfogliarli per due anni; dopo il primo anno questi gelsi producono bensì delle buone more, sufficientemente feconde perchè possano dar luogo a buone pianticine, ma dopo il secondo anno ne producono maggiormente e, secondo alcuni, con migliori risultati; la qual cosa secondo noi è alquanto dubbia, non avendo potuto rimarcare differenza fra le piante nate dalle more dopo un anno di riposo, ovvero dopo due.

L'epoca della maturanza delle more si manifesta da sè allorquando crollando dolcemente i rami queste cadano a terra, ove si raccolgono stendendo previamente delle tele sotto la pianta; si scelgono in seguito le più turgide e si scartano tutte le altre. Scelte in tal modo le more, alcuni usano portarle in una camera sana e ventilata, distenderle sopra tavole in modo che non si tocchino, e così lasciarle asciugare finchè la polpa di-

Digitized by Google

venti completamente secca, facilitando però quest'asciugamento col rimuoverle due o tre volte; disseccate in tal modo le more, si strofinano fra le dita per dividere possibilmente i granelli i quali si stratificano con sabbia fina ed asciutta, collocandoli entro cassette od anche sacchetti di tela che si conservano in luogo sano fino alla primavera. Altri, appena raccolte le more le strofinano colle dita sopra vecchia tela d'imballaggio colle cordicelle dell'orditura un po' grosse, ove i granelli delle more essendo involti in una sostanza un po' glutinosa, s'attaccano ed aderiscono facilmente alla tela, la quale in seguito si fa asciugare in una camera sana e ventilata, e si conserva tutto l'inverno in un luogo sano sia rotolata che distesa, nello stesso modo che si conservano i panni ed i cartoni colla semente dei bachi. Giunta la primavera distendono a dirittura la tela sopra un'aiuola preparata, coll'avvertenza che la semente si trovi dalla parte superiore e la ricoprono con uno strato di 3 a 4 centimetri di buon terriccio preparato; allegando coloro che praticano tal modo di seminagione, che la semente si conserva meglio nell'inverno, che questa è distesa in modo regolare sulla tela, e che perciò la levata delle pianticine ha luogo più regolarmente, e che infine quella vecchia tela stessa sulla quale è distesa la semente decomponendosi facilmente nella terra sotto l'azione del calore e dell'umidità, offre alle tenere radici un ingrasso molto profittevole. Senza pronunciarci avversi a questo sistema, noi lo crediamo un po' complicato, e stimiamo ancora migliore il modo usuale, il quale consiste nello scegliere le more appena raccolte e metterle quindi in disparte per due o tre giorni, dopo si prendono, si mettono in un vaso con acqua e si premono fra le dita al fine di separare i granelli di semente dalla polpa, si lavano

Digitized by Google

con acqua nuova per tre o quattro volte affinchè la polpa sia portata via; quindi in ultimo si aggiunge nuovamente dell'acqua entro la quale si agitano un poco i granelli mondi della loro polpa e si lasciano posare per qualche minuto; naturalmente che le sementi debitamente fecondate avendo un peso specifico maggiore, rimangono in fondo al vaso, e quelle sterili vengono a galla, per cui riesce facile gettar via queste ultime come inutili, conservando le prime le quali si asciugano con pannilini, lasciandole in seguito per qualche giorno distese in un luogo ventilato perchè evapori tutta l'umidità, e si collocano entro sacchetti di tela con una quantità di sabbia fina asciutta, e si ripongono in un luogo sano, procurando di scuoterli di quando in quando; nel quale stato si conservano perfettamente fino al momento della semina.

Giunto il momento opportuno, cioè allorquando non sono più da temersi i geli e le brine, si appianano le aiuole vangate e concimate nell'autunno, riducendole della larghezza di metri 1,25 circa colla superficie perfettamente polverizzata, sopra la quale si spandono i granelli della semente, ove, perchè questi non riescano troppo fitti, giova moltissimo spanderli unitamente a due terzi circa di sabbia fina. Si trovano certi autori che consigliano di seminare molto fitto onde vie meglio assicurare una certa quantità di pianticine, delle quali secondo essi se ne può benissimo divellere una parte quando fossero troppe; noi invece siamo perfettamente dell'opinione di coloro che consigliano di seminar raro, epperciò raccomandiamo di unire della sabbia alla semente, perchè l'operazione del diradamento è sempre una operazione che disturba assai le piante che devono rimanere, perchè smuove più o meno la terra intorno a tenere pianticine munite di tenere

Digitized by Google

radichette le quali risentono danno anche dalle più piccole scosse, epperciò se questo diradamento si rende inevitabile per ripartire le distanze in modo uniforme anche laddove si semina alquanto raro, questo diventa troppo dannoso laddove si semina troppo fitto.

Distribuita la semente sull'aiuola, questa si ricopre mediante uno strato di 2 a 3 centimetri di buon terriccio al quale sia stata frammista una quantità (i due terzi circa) di sabbia fina, ovvero anche di sabbia pura. Se la terra è asciutta e che si verifichi un certo calore nell'atmosfera, mediante il pomo dell'innaffiatoio bucherato finissimamente, si somministra alla seminagione un buon innaffio, il quale si ripete di quando in quando se la primavera corre asciutta, perchè il calore congiunto coll'umidità sono i due potenti agenti della vegetazione e per conseguenza anche della germinazione delle sementi.

Levate le pianticine, appena queste avranno raggiunta l'altezza di 2 a 3 centimetri si procede al loro diradamento, procurando che lo spazio fra di loro sia almeno di 2 a 3 centimetri, e terminata quest'operazione s'innaffia tosto l'intera aiuola subito scomparsi sovr'essa i raggi del sole, perchè con quest'innaffio mentre si provvede per l'umidità necessaria alle pianticine che rimangono, si appianano e ricolmano i vani rimasti in seguito all'estrazione delle pianticine. Durante l'estate se la stagione corre asciutta si ripetono questi innaffi, i quali dopochè le pianticine avranno raggiunta l'altezza di 20 a 25 centimetri, si possono fare mediante un intero irroramento di tutta l'aiuola, per cui somministrando uno o due di cosiffatti innaffi, dessi sono sufficienti per provvedere alla buona vegetazione delle piante per tutto l'estate; durante il quale il coltivatore non deve omettere tutte le cure necessarie,

Digitized by Google

come una continua estrazione delle cattive erbe, qualche leggera sarchiatura con un sarchiello piccolissimo e simili, acciò le piante dopo un primo anno di seminagione siano atte ad essere trapiantate sopra altre aiuole nelle così dette nestaiuole o piantonaie fino al loro piantamento definitivo a dimora.

Alla primavera dell'anno seguente, se le pianticine furono seminate in buon terreno con tutte le cure prescritte, desse avranno raggiunta l'altezza di oltre ad un metro e la grossezza d'una grossa penna da scrivere; in questo caso si preparano nell'autunno le necessarie aree nel gelseto, le quali consistono in altrettanti quadrati o rettangoli secondo l'estensione della coltivazione. Questi quadrati o rettangoli si vangano nell'autunno fino alla profondità di 60 a 70 centimetri, procurando che la terra della superficie rimanga in fondo e quella del fondo alla superficie, la qual cosa si ottiene facilmente incominciando da un capo del quadrato o rettangolo, si pratica tutto lungo la fronte di esso un fosso della larghezza di un metro circa e della profondità di 60 a 70 centimetri, la terra estratta si trasporta all'estremità opposta del rettangolo distendendola in modo che occupi egualmente tutto il lato di esso. Ultimata quest'operazione si riprende al principio una larghezza d'un metro circa, e con una prima puntata di vanga si getta in fondo alla fossa praticata la superficie della terra, ed in seguito con una seconda puntata si colloca sopra questo primo strato inferiore un secondo di mezzo, ed infine con una terza puntata si colloca superiormente la terra che si trova in fondo a questa seconda fossa, e così di seguito fino alla fine del quadrato o del rettangolo, ove l'ultima fossa che verrà praticata si riempirà colla terra estratta dalla fronte ed ivi distesa per questo scopo.

Digitized by Google

Durante quest'essenzialissima operazione, se la terra si manifesta di natura troppo dura e compatta, si emenderà coll'aggiungervi degli strati di foglie secche, della sabbia e del concime per modo da renderla soffice, di facile scolo, ed appropriata alla coltivazione dei gelsi.

La terra vangata nell' autunno a questo modo, si lascia con tutta la sua superficie scabra durante tutto l' inverno, acciò il sole, le pioggie, la neve, il gelo vi si introducano più facilmente, la saturino di quelle sostanze necessarie, ne operino la disgrègazione in tante minime particelle, rendendola con ciò maggiormente adatta alla coltivazionè.

Giunta la primavera questi quadrati o rettangoli si appianano e si segnano sovr'essi tante linee nella direzione dal sud al nord alla distanza di 70 a 90 centimetri caduna, secondo la fertilità del suolo, cioè se desso è molto ricco, fertile, ed in luoghi ove la vegetazione dura lungamente, si dànno alle file delle distanze maggiori, per il maggiore accrescimento delle piante, e nei luoghi meno fertili si dànno alle file delle distanze minori.

Segnate queste linee si fanno lungo le medesime delle fosse della larghezza di 35 a 40 centimetri ed altrettanto di profondità, si collocano tanti segni alla distanza di 35 a 50 centimetri, e nei punti segnati si fa un piccolo cumulo di buon terriccio preparato. Estratte diligentemente le pianticine dall'aiuola ove furono seminate, si taglia loro l'estremità del fittone o radice centrale, ed ogni pianta con tutte le sue barboline si colloca sopra il piccolo cumulo di terriccio collocato nella rispettiva fossa, coprendo in seguito le radici con altro terriccio preparato, procurando però che il collo della pianticina si trovi al livello del suolo, cioè ad una profondità nè maggiore nè minore di quella

Digitized by Google

che avera nel luogo da dove venne estratta. Ultimata quest'operazione si appianano le fosse colla terra estratta, si dà intorno ad ogni pianta una leggera pressione coi piedi, tenendo contemporaneamente il fusto in senso verticale onde assodare la terra intorno alle radici e mantenere il tronco dritto.

Durante questo primo anno di nestaiuola o vivaio, sono necessari uno o due copiosi innaffi se la stagione corre asciutta e sovrattutto delle frequenti sarchiature per estirpare le cattive erbe, mantenere la terra soffice e permeabile, atta ad impregnarsi maggiormente degli agenti atmosferici, come dei raggi solari, dell'aria e delle pioggie che tanto beneficio arrecano alle terre. Nell'ultima quindicina di giugno ed al principio del mese di luglio un piccolo rincalzamento alle piante riesce loro molto giovevole, primo perchè difende le radici superficiali da una soverchia arsura, e secondo perchè praticando per questo rincalzamento un piccolo solchetto negl'interfilari, questo diventa un buon serbatoio per l'acqua piovana, risanando contemporaneamente la parte superiore.

Alla primavera seguente si tagliano tutte le piante ad un'altezza non maggiore di 5 centimetri dal suolo, e ciò allo scopo di ottenere un getto vigoroso, liscio, dritto, il quale debb'essere il vero fusto della pianta se questa s'innesta ad una certa altezza, ovvero il virgulto sul quale si applica l'innesto l'anno dopo se la pianta s'innesta al piede, presso il suolo, siccome consigliano molti pratici. Sul riflesso però che i nuovi getti che nascono al piede d'ogni pianta crescono talvolta in un anno talmente rigogliosi da acquistare sovente il diametro ben oltre un centimetro, così per quelle piante che si vogliono innestare al piede, molti consigliano d'innestarle subito questo secondo anno mentre

Digitized by Google

si devono di già ribassare, acciò il nuovo getto che deve spuntare rigoglioso dal piede sia proveniente dalla gemma dell'innesto stesso, senza aspettare un altro anno per quest'operazione e con ciò la perdita d'un anno. Queste osservazioni sono giuste ed hanno un certo valore, per cui non esitiamo a consigliarne l'applicazione colla certezza d' un buon esito. Molti consigliano altresì di allevare dal piede d'ogni pianta due virgulti invece di un solo, onde scegliere in seguito il più robusto e meglio conformato; questa pratica può aver luogo finchè i nuovi virgulti non avranno raggiunta la lunghezza di 10 a 15 centimetri, in seguito si sopprime tosto il men rigoglioso, per lasciare tutta la libertà all'altro di crescere e formarsi, la qual cosa succede indubbiamente se si continuano nella primavera e durante l'estate i lavori raccomandati per l' anno antecedente onde mantenere la superficie della terra continuamente monda dalle cattive erbe ed in istato soffice, epperciò maggiormente atta ad assorbire e ritenere l'umidità. Durante questo secondo anno e successivi difficilmente occorrono innaffi artificiali, perchè le piante innaffiate soverchiamente nei vivai o piantonaie avendo niun bisogno di moltiplicare gli organi per il loro assorbimento, riescon meno provviste di radici, e soffrono molto maggiormente il trapianto, anzi difficilmente dànno dei buoni risultati; per la qual cosa noi raccomandiamo ai coltivatori, ed in ispecial modo ai moltiplicatori di piante, di non innaffiare le piante nei vivai che allorquando si trapiantano, procurando di supplire in seguito colle sarchiature e concimazioni piuttostochè cogl'innaffi.

Qualora la piantonaia sia collocata in condizioni favorevoli di clima e suolo, e che non abbiano fatto difetto i lavori necessari che abbiamo raccomandati più sopra, i nuovi virgulti giungeranno nei pochi mesi di vege-

Digitized by Google

tazione all'altezza di metri 1,50 a 2, e questi perfettamente dritti senza d'uopo di sostegno di sorta, il qual sostegno però diventa talvolta necessario, principalmente nei luoghi ove cade molta neve e questa talvolta precoce, sorprendendo i giovani getti ancora muniti di foglie, li piegano verso terra, onde riesce difficile rialzarli e mantenerli nella posizione verticale senza sostegno; in tal caso, per operare con maggiore economia, si tendono lungo le file e nella stessa loro direzione, altrettanti fili di ferro n. 12 che si raccomandano a due forti piantoni collocati alle estremità d'ogni fila, ed a qualche sostegno collocati ogni m. 10 di distanza. A questi fili di ferro si legano mollemente le piante ad una ad una procurando che conservino le loro posizioni verticali.

Al terzo anno di piantonaia i gelsi non richiedono altre cure, all'infuori di quelle prodigate negli anni antecedenti, solo che lungo il tronco si sopprimono tutti i getti di mano in mano che spuntano e si allungano; questi getti laterali lungo il tronco certuni stimano meglio sopprimerli alla primavera seguente ed anche due anni dopo, considerando questi organi siccome necessari pel maggiore accrescimento del tronco stesso. È bensì vero che una pianta munita di una maggiore quantità di rami e di foglie, possiede per conseguenza una maggiore quantità di organi assorbenti dall'atmosfera quelle sostanze necessarie, le quali, elaborate, formano i succhi ossia la linfa discendente che nel suo passaggio aggiunge un nuovo strato di legno nei rami e nel tronco, ma i rami laterali, allorquando si protendono molto, fanno loro pro della maggior parte di questi succhi, epperciò ingrossando fuori di luogo, la loro soppressione cagiona delle ferite lungo il tronco, le quali producono delle nodosità difficili a rimarginarsi, epperciò

Digitized by Google

la miglior pratica è quella di sopprimere bensì tutti i ramicelli lungo il tronco di mano in mano che spuntano, e ciò fino all'altezza di metri 1,80 a 2 circa, ma di lasciare alla base di ognuno la foglia inserita sul tronco stesso, ovvero la prima foglia che vien dopo, la qual foglia, o per meglio dire le quali foglie lavorando al solo profitto del tronco, provvedono al suo ingrossamento senza il soccorso dei rami, e senza l'inconveniente delle ferite che si fanno in seguito colla loro soppressione.

Abbiamo detto di sopprimere i ramicelli lungo il tronco fino all'altezza di metri 1,80 a 2 e ciò perchè in certi luoghi si pratica d'incominciar il palco o la testa del gelso a soli metri 2 ed anche meno, ed in altri ad oltre metri 2 di altezza (perchè dobbiamo qui avvertire che noi non ci occupiamo a descrivere la coltivazione dei gelsi nani od a siepe, nè la coltivazione a media altezza, perchè applicando in questi due ultimi casi le operazioni che additiamo pei gelsi comuni, riesce facile mantenerli nani od a media altezza secondo il desiderio del coltivatore), perchè ivi dovendo incominciare il palco o la testa, si possono talvolta spuntare i gelsi ed allevare alle loro sommità tre ramicelli equamente divisi i quali dovranno formare il palco del gelso; ma siccome questi ramicelli rimangono troppo esili per ricevere l'innesto alla primavera seguente, così generalmente non si spuntano i gelsi al terzo anno, ma oltre l'altezza di metri 2,50 a metri 3 sovrindicata si lasciano crescere liberamente tutte le ramificazioni perchè le piante acquistino maggiore robustezza.

Al quarto anno si tagliano tutti i gelsi ad un'altezza come abbiamo detto più sopra e si allevano sopra ognuno tre ramicelli equamente ripartiti, i quali vogliono essere conservati con molta cura, essendo quelli che devono

Digitized by Google

formare il palco del gelso; quelle piante che, come abbiamo detto da principio, furono innestate al piede, e che durante questi tre anni avranno ricevuto tutte le cure indicate pei gelsi non innestati o selvatichi, si tagliano pure ad eguale altezza onde allevare alla loro sommità tre ramicelli i quali devono servire egualmente per formare il palco ossia la testa.

Qui dobbiamo avvertire che parliamo d'innestare i gelsi nella nestaiuola o piantonaia, mentre molti usano allevarli ivi fino al sesto o settimo anno, e trapiantarli nei campi in istato selvatico, già capitozzati all'altezza richiesta, allevando di seguito dei ramicelli che s'innestano l'anno dopo, od anche dopo due anni se le messe non sono sufficientemente robuste. Questo modo di piantare i gelsi nei campi per ivi innestarli, quantunque ordinariamente il più comune, noi non lo crediamo però il più utile perchè si perdono facilmente due anni, che diversamente non si perderebbero, e questi senza utile di sorta nè relativamente alla longevità e robustezza delle piante, nè relativamente al prodotto, perchè i risultati di una pianta trapiantata dopo il sesto o settimo anno di vivaio sono identici (relativamente alla ripresa) tanto per quella innestata nel vivaio quanto per quella trapiantata in istato selvatico.

Certamente che se si potessero seminare i gelsi a dimora nei campi, ovvero ivi trapiantarli dopo il primo o secondo anno di semina, si potrebbero ottenere delle piante più robuste, che non quelle trapiantate ad una certa grossezza, ma non essendo conveniente collocare a dimora stabile nelle campagne delle pianticine appena visibili, tanto vale collocarle di una certa grossezza di già innestate che non farle subire questa seconda malattia a dimora. Insistiamo sovra questo punto perchè

Digitized by Google

si tratta di vincere dei pregiudizi invalsi da lunga data in molti Comuni rurali, ove per isradicarli ci vorrà tutta la buona volontà e tutta la pazienza dei coltivatori intelligenti.

Abbiamo detto che al quarto anno si tagliano i gelsi nel vivaio all'altezza di metri 2,50 circa per allevare tre ramicelli, i quali essendo innestati l'anno dopo, dànno principio alla così detta formazione del palco del gelso da cui partono le diramazioni per tutti i raccolti futuri.

Durante questo quarto anno le cure del vivaio sono identiche a quelle raccomandate per gli anni antecedenti, salvo nell'aggiungere una buona concimazione di letame ben consumato qualora la vegetazione si manifestasse meno rigogliosa.

Qui dobbiamo altresì combattere un pregiudizio generalmente invalso, il quale è quello che i gelsi per fare una buona riuscita fa d'uopo allevarli in terreno magro e sassoso, perchè nel trapianto migliorando talvolta la loro condizione, o per lo meno dovendo essere collocati in condizioni identiche, dessi prosperano maggiormente e dànno perciò migliori risultati. Abbiamo più sopra raccomandato di non innaffiare i gelsi nei vivai dopo il primo anno del loro trapianto; questa è la sola condizione secondo noi indispensabile perchè le piante possano munirsi in seguito di radici minute che si distendano tutt'all'ingiro, la qual cosa si ottiene colle frequenti sarchiature e qualche concimazione quando occorre, essendochè il buon esito di una piantagione è molto più sicuro allorquando si fa con piante giovani allevate nei vivai con buone condizioni e munite perciò di buone radici, con bel tronco che presenta la sua corteccia liscia e tutti i segni di una vegetazione regolare, che non allorquando se ne adoperano delle

Digitized by Google

contorte, magre, stentle, le quali per difetto di coltivazione presentano segni evidenti di anticipata decrepitudine.

Al quinto anno le piante preparate nel modo che abbiamo suggerito per l'anno antecedente, possono essere innestate ad alto fusto, salvo quelle che furono innestate all'altezza di pochi centimetri dal suolo, come abbiamo indicato precedentemente. Qualora però per effetto di una vegetazione meno rigogliosa, ovvero per l'inclemenza di qualche annata le piante non avessero raggiunto nel vivaio quello sviluppo necessario per essere tagliate all'altezza di metri 2,50 circa, si protrae quest'operazione di un anno, facendo al quinto anno ciò che abbiamo suggerito per il quarto.

Innestazione del Gelso. — Sia che il gelso venga innestato al piede un anno o due dopo il suo trapianto nel vivaio, ovvero innestato ad alto fusto nel vivaio stesso al quinto od al sesto anno, ovvero innestato a dimora nelle campagne un anno o due dopo il suo trapianto, le operazioni dell'innestazione sono identiche, epperciò quanto diciamo riguardo ad un modo di propagazione può similmente applicarsi agli altri. Il gelso può innestarsi a gemma (fig. 8) od a zufolo (fig. 19 e 167); l'innesto a gemma è poco praticato, perchè nel gelso essendo molto abbondanti i succhi, lo scudetto non aderisce così facilmente e soventi si distacca; per cui in pratica è preferito l'innesto a zufolo o ad

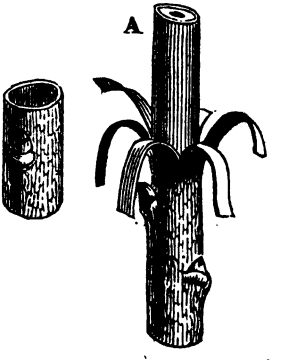


Fig. 167. — Innesto a zufolo o ad astuccio per il gelso.

Digitized by Google

astuccio, siccome quello da cui si ottengono più sicuri risultati. Parlando degl'innesti in generale abbiamo pure indicato a pagina 24 il modo di applicare l'innesto a zufolo, il quale consiste nel recidere alla distanza di pochi centimetri dalla loro inserzione i rami sui quali devono essere applicati gl'innesti, verso l'estremità di questi mozziconi si fanno delle incisioni longitudinali della lunghezza di 6 a 7 centimetri, in modo da poter dividere la corteccia in cinque o sei lamelle (fig. 167). Scelto il ramo che deve servire di marza per distaccarvi l'innesto il quale debb'essere possibilmente della grossezza del ramo reciso del soggetto, desso si taglia orizzontalmente all'altezza di oltre ad un centimetro al di sopra di una gemma, e coll'innestatoio si fa un'incisione circolare al di sotto di un altro centimetro di una o due gemme, in modo che con un leggero contorcimento si possa distaccare un piccolo tubo di corteccia della lunghezza di 4 a 5 centimetri, munito di una o due gemme, il quale s'infilza nella parte denudata del soggetto, dovendo la parte interna della corteccia aderire perfettamente all'alburno, ed in seguito rilevando le lamelle della corteccia del soggetto per modo da non interrompere la comunicazione della linfa fra il soggetto e l'innesto, l'operazione è compiuta, ed il risultato non può essere che soddisfacente per poco che l'operatore abbia usato diligenza, anzi tant'è la sicurezza di quest'innesto che molti s'accingono di provvedere gl'innesti ed applicarli alle piante nelle campagne (la qual cosa cagiona un perditempo maggiore che non innestare nel vivaio), assicurandone l'esito mediante il compenso di 8 a 10 centesimi caduno.

Incontrando talvolta delle difficoltà nel combinare la precisa grossezza della marza o ramo il quale deve

Digitized by Google

servire per l'innesto, colle messe del soggetto, si può in tal caso applicare l'innesto ad anello o Jefferson di cui abbiamo parlato alla pag. 28 (fig. 20) fendendo l'astuccio o zufolo nel senso della sua lunghezza, ed estraendo una lamina di corteccia se il diametro della marza è maggiore, non importando che i lembi non si congiungano quando l'innesto è minore del soggetto. Quest'innesto si applica egualmente sul soggetto; in questo caso la corteccia non è divisa in lamelle, ma tagliata in modo circolare onde la corteccia dell'innesto combaci perfettamente, e si possa mantenere salda mediante una buona legatura con filo di cotone, corteccia di tiglio o simili. Quest'ultimo innesto è altrettanto sicuro come quello a bocciuolo od a zufolo, ma si applica solo in caso di bisogno, perchè a cagione della legatura delle fenditure dell'astuccio, ecc. l'operazione riesce un po' più lunghetta.

Estrazione dei Gelsi dalla nestaiuola, loro piantagione e coltivazione. — Dovendo effettuare una piantagione qualunque è necessario por mente se la piantagione ha per uopo il rimpiazzo di gelsi mancanti, ovvero il compimento di file da coordinarsi con quelle esistenti oppure di un piantamento affatto nuovo in un luogo privo di piante, o da non calcolarsi quelle poche che potrebbero esistere e fare un nuovo piantamento; nel primo e secondo caso le distanze delle piante fra di loro sono determinate dalle preesistenti, a meno che il proprietario non voglia apportarvi serie modificazioni, e nelle piantagioni nuove poi sono da considerarsi principalmente due cose: 1° la fertilità del terreno; 2° il modo di potatura che si vuole adottare.

Ben inteso che noi consideriamo il prodotto della foglia del gelso siccome un secondo prodotto del suolo e non come prodotto unico, come molti vorrebbero

Digitized by Google

proporre, perchè il gelso vuol essere coltivato isolato, non all'ombra di altre piante nè all'ombra di esso, essendo questa una condizione essenziale perchè si possa da esso ricavare una foglia sana e ricca di quella sostanza che si converte in seta, epperciò noi parliamo dei gelsi coltivati nei campi ove il suolo è occupato annualmente da quelle coltivazioni che entrano nella rotazione agraria, ovvero anche in quei prati asciutti ed in pendìo ove le acque abbiano un facile scolo.

Considerando pertanto un suolo di media consistenza e la coltivazione del gelso fatta in modo da poter ritrarre da esso un prodotto ragguardevole, come vedremo, la distanza dei gelsi fra ognuno può calcolarsi di metri 10 per ogni senso, collocando pertanto un gelso ogni 100 metri quadrati, ovvero 100 piante per ogni ettaro.

Nel disporre per una piantagione di gelsi si avrà cura di segnare regolarmente le file alla distanza di metri 10 ognuna, ma combinare però che la piantagione riesca a scacchiere (*quinconce*) perchè l'aria vi possa meglio circolare fra le file, e segnato il luogo ove debb' essere collocata la pianta, si lascia ivi un palo dritto dell'altezza di metri 1,50, il quale abbia ricevuta una tinta bianca con calce, perchè prima di eseguire le formelle si possa verificare se la disposizione è bene eseguita.

Segnato il luogo preciso ove debbono essere collocati i gelsi, si aprono nell'autunno le rispettive formelle, le quali possono benissimo essere rotonde a preferenza di quadrate, ma in ogni caso desse debbono avere due metri circa di diametro o di lato, e da 40 a 50 centimetri di profondità; la terra estratta si separa accuratamente mettendo quella della superficie da un lato, e dall'altro quella del fondo. In questo stato si lasciano

Digitized by Google

le formelle aperte fino alla primavera, ove giunto il tempo opportuno pel trapianto, il quale varia secondo le località, ma che può sempre essere determinato fra lo spazio che corre allorquando cessato l'inverno la terra incomincia a riscaldarsi fino al momento che le gemme incominciano a gonfiarsi e dar segni di vegetazione.

Giunto il momento opportuno della piantagione, si fanno nei centri delle formelle preparate tanti piccoli cumuli mediante la terra della superficie che venne appositamente collocata da un lato, si appianano questi cumuli a quell'altezza necessaria perchè collocandovi sopra le piante queste si trovino col collo all'altezza del suolo, e si porta presso ogni formella una mezza carriola a mano di buon terriccio preparato, ed un'altra mezza carriola di buon concime di stalla; nel centro d'ogni formella si conficcano i pali che servirono a segnarle, e che pel momento dovranno servire di sostegno alle piante, e mantenere la piantagione regolare, epperciò detti pali vogliono tutti avere un'altezza eguale sopra il suolo e conficcati solidamente entro il medesimo.

Preparate in tal modo le formelle per ricevere le piante, si estraggono queste dalla nestaiuola almeno un anno dopo dacchè furono innestate, nel qual caso desse saranno munite d'un tronco del diametro per lo meno di 5 a 6 centimetri misurato all'altezza di 10 a 15 centimetri dal suolo, e di tre buoni rami alla sommità equamente divisi onde principiare con essi il palco o testa del gelso, come vedremo. Nell'estrarre queste piante dalla nestaiuola noi raccomandiamo la massima cura e diligenza perchè vengano conservate possibilmente intatte tutte le radici, e quando avvenga che qualcuna venga lacerata dalla vanga, si recide netta

Digitized by Google

con un ferro ben tagliente acciò non rimangano lacerature di sorta. Estratte le piante, queste si portano tosto sul luogo, si collocano ognuna nelle rispettive formelle ove due uomini per lo meno procedono immediatamente al suo piantamento, cioè uno scende nella formella, prende la pianta, l'adagia sopra il cumulo fatto nel centro colla terra della superficie, l'appoggia contro il palo e ne distende le radici all'ingiro; un altro fuori della formella versa poco per volta il terriccio preparato sulle radici che l'uomo nella formella introduce fra desse o colle mani o col mezzo di un piuolo di legno assottigliato ad un'estremità. Ricoperte le radici col terriccio si continua a versare su di esse il fior di terra, ossia quella della superficie, e fatto con questa un buono strato, si colloca all'ingiro il letame preparato che si ricopre colla terra estratta dal fondo. Una leggera compressione coi piedi all'ingiro, un buon innaffio per assodare maggiormente la terra intorno alle radici, e la regolarizzazione del naturale rialzo di terra intorno ad ogni pianta il di cui collo deve trovarsi al livello del suolo, ed una legatura al palo con un cuscinetto di paglia fra la pianta ed il palo, e fra le legature e la pianta per non offenderne la pelle e mantenerla a piombo compiscono le operazioni del trapianto, le quali vogliono essere eseguite con tutta diligenza per assicurare il buon esito della piantagione; ultimata questa si rivestono i tronchi con un cordone di paglia per proteggere la corteccia durante il primo o secondo anno che seguono il trapianto, onde la linfa possa scorrere liberamente e dar luogo allo sviluppo di messe rigogliose atte a costituire prontamente la testa della pianta.

Abbiamo detto che il collo delle piante deve trovarsi al livello del suolo, e nelle terre tenaci e forti sarà

Digitized by Google

bene che il collo si trovi all'altezza di 4 a 6 cent. al di sopra del livello del suolo, perchè coll'abbassarsi della terra smossa la pianta si trovi posta nella sua giacitura naturale, nè collocata troppo profondamente, la qual cosa è contraria a tutti i buoni principii di coltivazione. Parlando delle diverse piante fruttifere abbiamo sempre combattuta la pratica erronea di collocare le piante colle loro radici troppo profondamente interrate, perchè in questo caso (principalmente nelle terre argillose e tenaci non potendo l'aria atmosferica introdursi facilmente, manca alle radici uno dei principali elementi pel loro sviluppo, e le piante languiscono e muoiono), ciò che abbiamo raccomandato per le piante fruttifere lo raccomandiamo specialmente pel gelso, il quale per natura ha le radici che corrono superficialmente, e non vogliono menomamente nelle terre forti essere poste ad una certa profondità.

I contadini avvalorano il loro erroneo operato colle speciose ragioni che le radici collocate ad una certa profondità sotto il suolo non vengono continuamente danneggiate dall'aratro nelle periodiche arature del campo, e le piante sopportano meglio nei primi anni la siccità. Nel primo caso riesce facile a colui che guida l'aratro (purchè usi un po' di diligenza) di scivolare con esso sulle radici dei gelsi, e fare in seguito il necessario lavorìo intorno ad essi colla zappa o colla vanga, e secondariamente è molto facile somministrare alle nuove piantagioni qualche mastello d'acqua, e coprire con strame od erba la terra all'ingiro delle piante perchè la superficie non venga troppo disseccata dai raggi del sole nei primi anni di piantagione.

Delle future concimazioni. — Veramente la condizione generale del gelso, da noi, il quale è piantato nei campi coltivati a cereali, difficilmente abbisogna di

Digitized by Google

future concimazioni approfittando desso delle arature e delle concimazioni dei campi stessi, ma in ogni caso manifestandosi un precoce deperimento (la qual cosa non è da confondersi con una certa malattia che s'attacca alle radici e distrugge talvolta degl'interi filari di gelsi), si scalzano le piante per un raggio di 2 a 3 metri, scoprendo le prime radici, si aggiunge sovr'esse un buono strato di terriccio consumato che si ricopre con vecchio letame, ed in seguito colla terra estratta; questa operazione congiunta con un'abile potatura può richiamare a nuova vita delle piante giovani che si trovino in deperimento per causa della poca fertilità del suolo, o per un'avida sfogliatura con una potatura male eseguita.

Relativamente alla sfogliatura noi dobbiamo caldamente raccomandare di non isfogliare le tenere piante nei vivai, sieno desse innestate che in istato selvatico, perchè l'avidità di poca foglia arreca un notevole danno all'accrescimento delle piante, e per conseguenza sul valore e sul buon esito di esse.

Della potatura del Gelso. — La potatura del gelso è una pratica che ha grandemente occupato gli agronomi passati, e che occupa seriamente quelli che si dedicano alla gelsicoltura, alla bacologia, gli uni dietro i dettati del Verri, Beauvais e di tanti altri della scuola passata vorrebbero formare la testa del gelso con una potatura regolare, architettata, come si eseguirebbe la potatura di un pero, di un pesco, da un diligente amatore in un un giardino, mentre altri (e fra questi siamo ben lieti di annoverare un nostro concittadino, il senatore cav. Audiffredi, al quale la provincia di Cuneo deve in gran parte la sua prosperità in fatto di gelsicoltura e bachicoltura), considerando piuttosto la quantità della foglia che si può ricavare da un gelso allevato

Digitized by Google

naturalmente, consigliano solo quei tagli necessari perchè possa tutto ricevere il beneficio dell'aria e della luce, e perchè lo sfogliatore possa facilmente sostenersi pel raccolto della foglia, ma raccomandano di limitare la potatura alla sola rimondatura e ripulitura, per liberare le piante dal seccume e ramicelli guasti od inutili, e di operare solo certi tagli radicali allorquando le piante minacciano deperimento, ovvero un'eccessiva diramazione. Questa pratica collima perfettamente con quanto abbiamo fin qui suggerito per le grandi piantagioni di piante fruttifere nelle campagne, epperciò mentre procuriamo di descrivere l'uno e l'altro metodo, ci dichiariamo apertamente fautori del secondo piuttostochè del primo.

Secondo il Verri i tre ramicelli che si allevano in seguito all'innesto, o quelli i quali vennero formati in seguito al taglio della vetta della pianta innestata al piede, si tagliano alla primavera seguente alla distanza di 50 centimetri dalla loro inserzione, allevando durante la vegetazione due ramicelli all'estremità di ognuno di questi rami, e derivanti da due gemme opposte collocate lateralmente, perchè la disposizione di questi nuovi rami o verghe, come le chiama il Verri, conservi ognora quell'uniformità richiesta.

L'anno dopo i gelsi essendo muniti di 3 rami che si dividono in 6 verghe, queste ultime si tagliano della lunghezza di 50 centimetri dal punto della loro inserzione, e sovra ognuna delle 6 verghe, si allevano all'estremità due altri ramicelli chiamati vette, sopprimendo tutte le altre produzioni che potrebbero svilupparsi sulle nuove e sulle vecchie ramificazioni, operando nello stesso modo che abbiamo indicato per la formazione del tronco.

Ottenuto questo risultato nel vivaio mediante gelsi

Digitized by Google

innestati al piede, il Verri, il Cicconi ed altri consigliano di piantarli l'anno dopo a dimora, la qual pratica è eccellente e vorressimo vederla maggiormente seguìta, perchè piantando a dirittura nei campi dei gelsi già quasi formati, il prodotto vien poco dopo, mentrechè piantando gelsi selvatici si richiedono molti anni, con impiego perciò d'un capitale per molto tempo infruttifero.

Piantato il gelso a dimora, le 12 vette si tagliano desse pure della lunghezza di 50 centimetri, allevando all'estremità di ognuna due ramicelli, ossieno 24 verghette disposte egualmente in senso opposto ai lati, per conservare l'uniformità e la regolarità della distribuzione.

L'anno dopo queste 24 verghette si tagliano ancora della lunghezza di 50 centimetri per dar luogo al germoglio egualmente di due gemme all'estremità ed in senso opposto, le quali 48 nuove ramificazioni vengono chiamate vettuccie.

Per quanto ingegnoso ed in pari tempo anche semplice questo modo di formare il palco del gelso, e per quanto si possano sperare da esso dei risultati anche soddisfacenti, noi lo stimiamo ancora troppo complicato e difficile pel contadino, il quale per lo più ha l'occhio poco esercitato all'uniformità, alla simmetria, per cui riesce difficilmente a dare al gelso quella forma regolare voluta dagli autori sovra citati, e per vero noi vediamo nell'Alta Lombardia, nei dintorni di Monza, ove la scuola e l'esempio del Verri ebbero tanta influenza, noi vediamo i gelsi complessivamente trattati se non con tutta quella regolarità che prescrive il Verri, potati però in modo da dare dei risultati soddisfacenti (fig. 168), ma a misura che ci allontaniamo dalla sede di questa scuola, noi vediamo la potatura allon-

Digitized by Google

tanarsi sensibilmente dai precetti del Verri per arrivare fino al punto ove si potrebbe conchiudere che l'uomo

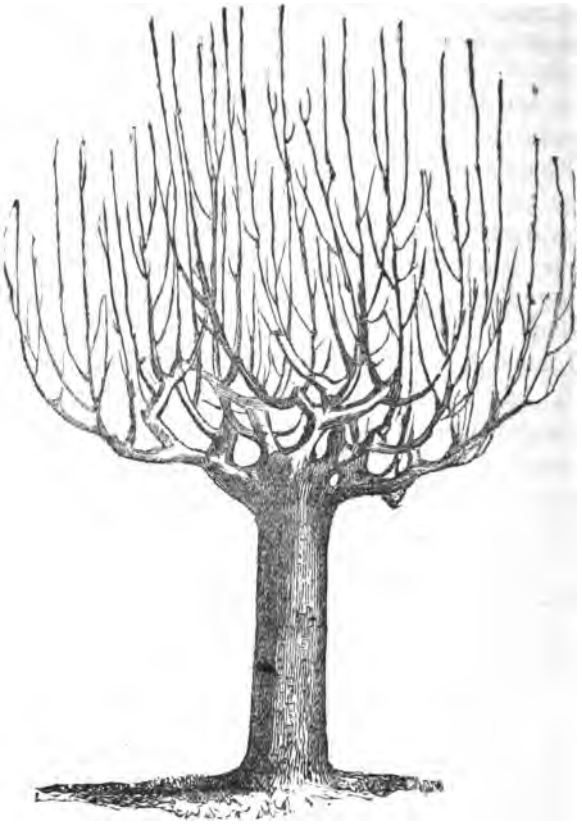


Fig. 168. — Pianta di Gelso potata possibilmente in modo regolare.

abbia fatto tutto il possibile per deturpare questa povera pianta da rendere il suo tronco deforme, fradicio,

Digitized by Google

pieno di gavoccioli, con una vegetazione magra, stentata, da produrre appena qualche chilogramma di cattiva foglia (fig. 169).

Certamente il confronto fra questi ultimi gelsi e certuni che s'incontrano talvolta abbandonati a loro

Fig. 169. — Gelso rovinato dalla mano dell'uomo.

stessi, o potati raramente, ma per contro rigogliosi e carichi di buona foglia, condusse qualcuno degli agronomi moderni, e segnatamente il già citato benemerito senatore Audiffredi, a conchiudere che la potatura del gelso debba incominciare colla formazione del suo palco con tre rami all'altezza di metri 1,80 a 2, come

Digitized by Google

nel già citato sistema del Verri, ma che in seguito le operazioni debbano limitarsi a raccorciare quei rami che minacciano uno sviluppo sproporzionato, e favorire lo svolgimento di quelle ramificazioni che debbono servire di sostegno agli sfrondatori allorquando devono salire sulle piante per la sfogliatura, a diminuire nell'inverno o nella primavera i rami interni perchè la foglia possa tutta godere del beneficio dell'aria e del sole, e fare contemporaneamente una completa rimondatura dei rami secchi ed eziandio dei rami esili i quali col loro debole sviluppo arrecano danno alla produzione di quei rami meglio costituiti. Nell'estate, dopo la sfogliatura, un'altra pulitura è necessaria a questi gelsi per raccorciare o svellere quei rami rotti o lacerati dallo sfrondatore; diminuire quelli che minacciassero un accrescimento sproporzionato, insomma mettere le piante in tale assetto che tutta la vegetazione estiva sia destinata a nutrire buone gemme per la produzione dell'anno dopo.

Con questo metodo che noi chiameremo naturale perchè meno artefatto e più facile ad eseguirsi dai contadini, si conseguisce anche maggiormente lo scopo di raccogliere una maggiore quantità di foglia sopra un dato spazio (senza maggior danno del seminato) perchè il taglio annuo raccomandato dal Dàndolo e dal Verri se ha per effetto di mantenere la testa in un assetto sempre regolare ed uniforme, desso però scema il prodotto, ed abbrevia la vita del gelso. Non parliamo poi del barbaro capitozzamento praticato ogni quattro anni in molti luoghi, il quale mentre mutila le piante e le priva dei due terzi delle loro foglie, le rende col tempo talmente deformi (fig. 169) da servire piuttosto d'ingombro che d'utile nei campi.

Quando si considera come il prodotto del gelso può

Digitized by Google

duplicare il valore produttivo di una gran parte delle nostre terre arabili, fa stupore come i nostri Comuni rurali non abbiano ancora seguìto l'esempio di molte delle nostre provincie e segnatamente di quella di Cuneo, ove mediante l'impulso dato ivi da un suo infaticabile possidente, il sullodato senatore Audiffredi, la produzione serica ha raggiunto un grado tale di prosperità da portare a quella popolazione il benessere, e saremmo per dire una discreta agiatezza.

Per la potatura del gelso in modo regolare, spiccio ed economico, si organizzarono a Cuneo delle squadre dei così detti rimondatori, i quali muniti di un'accetta sottile bene affilata (fig. 170) rimondano le piante mediante la retribuzione di pochi centesimi; quest'esempio lo raccomandiamo ai Comizi agrari ed ai Comuni, perchè con un tal mezzo si educano uomini pratici i quali possono eseguire le operazioni con diligenza e criterio, accoppiando il risparmio di tempo e danaro.

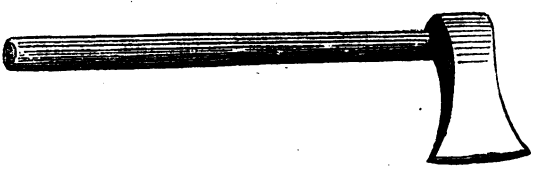


Fig. 170. — Accetta adoperata dai rimondatori di Cuneo per rimondare i Gelsi.

Delle sfogliature. — Poche piante come il gelso sopportano una sfogliatura annua, non diciamo senza risentirsene (perchè la pianta soffre sempre quando la si priva di quegli organi necessari per la sua nutrizione), ma senza morire poco tempo dopo; e qui dobbiamo in primo luogo ripetere che è grandemente da

Digitized by Google

deplorarsi l'usanza di sfogliare i giovani gelsi nei vivai, ove per pochi chilogrammi di foglia si compromette sensibilmente l'accrescimento delle piante; come deploriamo altresì qualunque sfogliatura si faccia durante i primi due o tre anni dacchè i gelsi furono collocati a dimora, perchè appunto in questi primi anni le piante hanno d'uopo di costituirsi fortemente per sopportare le sfogliature avvenire; la sfogliatura del resto nei campi si eseguisce incominciando dai gelsi più deboli ed ultimando con quelli più robusti, avendo tutte le precauzioni possibili per non infrangere i rami o sciupare le gemme che denno riprodurre le necessarie foglie per il sostentamento della pianta.

Del rinnovamento delle piante. — Accade talvolta che per difetto della necessaria fertilità nel terreno od in seguito a continuate e troppo radicali sfogliature un gelso accusi deperimento malgrado non ancora giunto allo stato di decrepitudine. Allorquando un gelso deperisce per questa sola causa, è cosa facile richiamarlo a nuovo vigore mediante un raccorciamento di tutte le sue ramificazioni, ovverosia con una potatura fatta in modo che l'albero conservi la sua forma, ma in complesso la sua testa venga diminuita d'un terzo o di una metà, contemporaneamente si scalzano un po' le radici all'ingiro aggiungendovi buon terriccio o letame vecchio consumato, ed infine si lascia il medesimo in riposo, cioè non si sfoglia per un anno o due; con questo mezzo si è sicuri di rinvigorire qualunque gelso che conservi ancora sufficiente vitalità.

È ben vero che i ladruncoli di campagna non permettono sempre di conservare la foglia sui gelsi per restaurarli, incaricandosi di sfogliarli per lor conto, ma ciò che abbiamo detto per i frutti lo ripetiamo ora per i gelsi, cioè che sarebbe indispensabile che i Comuni

Digitized by Google

pensassero un po' più seriamente ad impedire questi ladronecci di campagna, avviamento molte volte all'ozio e a furti maggiori, ed uno dei più grandi impedimenti al progresso agrario del nostro paese.

Alcune malattie del Gelso. — Il Gelso, come molte altre piante, va desso pure soggetto a malattie che alterano sensibilmente il suo organismo arrecandovi gravi danni che molte volte ne determinano la morte se non vi si pone pronto riparo. Fra queste malattie la principale è quella che attacca le radici e che allorquando il gelso manifesta per mezzo dell'ingiallimento delle sue foglie e per il loro appassimento che queste sono invase dalla terribile parassita, desso è morto senza rimedio; ma il peggio si è che se non vi si pone riparo il male può comunicarsi sotterra da pianta a pianta e distruggere in pochi anni degl'interi filari. Accorgendosi il contadino di questo male, egli può arrestarlo col praticare alla distanza di 3 o 4 metri dal pedale della pianta infetta ed all'ingiro di essa una fossa della larghezza di 50 o 60 centim. e 75 circa di profondità, esportando altrove la terra estratta e rimpiazzandola con terra nuova radunata in luogo immune da malattia, e possibilmente quella della superficie; dovendo in seguito rimpiazzare il gelso stesso, diventa allora indispensabile cambiare interamente una gran massa di terra, o per lo meno purgarla onde distruggere i germi delle parassite che si trovano presso la pianta malata o morta. Nel primo caso si scava la terra per l'estensione di un raggio di metri due circa all'ingiro della pianta malata o morta fino alla profondità di 75 centimetri circa, e questa si trasporta altrove, rimettendo

Digitized by Google

ivi della nuova terra raccolta alla superficie in luogo lontano dal male. Nel secondo caso, per evitare il soverchio lavoro che cagiona il trasporto di tanta terra, si riesce a purgarla scavando egualmente il volume sovraccennato, farne con questo uno o più cumuli e bruciarli a guisa di debbi, mettendo eziandio del fuoco entro la formella che si lascierà aperta il più lungamente possibile. Con questo mezzo, allorquando l'operazione è eseguita con diligenza, si distruggono immancabilmente tutti i germi della parassita che attacca le radici e distrugge talvolta interi gelseti.

Delle lacerazioni e fratture. — Abbiamo suggerito d'involgere i giovani tronchi dei gelsi, appena piantati, con un cordone di paglia, la qual cosa giova non solo alla buona ripresa delle piante, permettendo alla linfa di scorrere liberamente e non essere assorbita dai troppo cocenti raggi del sole, ma giova altresì a difendere questi tronchi da quelle ammaccature che talvolta cagionano loro le corna delle bestie bovine che si conducono pei campi al pascolo, ovvero da altri accidenti sempre molto dannosi per le giovani piantagioni. Ma qualora per difetto di questa precauzione od altro si verifichi sui giovani tronchi delle lacerazioni o delle ammaccature, queste si devono tosto coprire con una spalmatura di unguento da ortolano ed involte in seguito con uno strato di paglia mantenuto fermo con buone legature di vimini.

Della carie. — La carie è una malattia comune ai vecchi gelsi sottoposti alla potatura, e questa è tanto più precoce e più grave quanto maggiormente si tagliano i gelsi senza discernimento, trattandoli nè più nè meno come se fossero salici da capitozzo; nel principio che si manifesta la carie, questa si può guarire amputando fino al vivo la parte fracida, riempiendo

Digitized by Google

la ferita con mastice ed assoggettando in seguito la pianta ad una potatura più razionale; quando il male poi è alquanto invecchiato e che il gelso presenta un tronco deforme e rachitico, non vi ha altro rimedio che schiantarlo, cambiare ivi la terra come per un gelso morto di malattia e sostituirne uno giovine.

Della ruggine. — Talvolta si manifestano più o meno sulle foglie dei gelsi delle macchie giallognole che si propagano, si dilatano, si oscurano e prendono infine il color della ruggine; questo male passeggero è cagionato da variazioni atmosferiche il quale scompare dopo la sfogliatura; le foglie macchiate di ruggine non sono dai bacologi considerate guari nocive al filugello, essendochè questi nel cibarsene lascia da parte i punti macchiati.

Nel chiudere questa rapida rassegna sulla frutticoltura italiana, e coltivazione del gelso noi facciamo fervidi voti perchè questa parte essenziale dell'Agricoltura venga meglio da noi compresa, epperciò ci rivolgiamo al Governo, ai Consigli Provinciali, ai Comuni e specialmente ai Comuni rurali acciò introducano nelle scuole, principalmente nelle scuole serali per gli adulti, i principii elementari d'arboricoltura, cioè che s'insegnino ivi quelle cose indispensabili a sapersi dai proprietari, dagli agenti di campagna, dai contadini, i quali dovendo continuamente trattare colle piante, conoscano almeno le parti principali che le costituiscono, e le principali funzioni relativamente al loro germoglio, al loro accrescimento, alla loro nutrizione, cioè che abbiano qualche nozione elementare, elementarissima, di anatomia e fisiologia vegetale; per la qual cosa introducendo

Digitized by Google

nelle scuole rurali un trattatello semplice che indichi i principali organi delle piante, le loro principali funzioni, il modo di seminare, di svellere, di piantare, potare e simili, noi siamo persuasi che un tal libretto, e coll'analoga spiegazione data da un buon maestro, sarebbe più giovevole al paese che non tanti altri studi assai più difficili.

FRATELLI RODA.

Digitized by Google

INDICE

PARTE PRIMA.

Frutticoltura ..... *Pag.* 1
Norme generali relativamente alla moltiplicazione e piantagione delle principali piante fruttifere..... » 9
Dei soggetti maggiormente adatti, e dell'epoca più propizia per fare sovr'essi i diversi innesti..... » 26
Piantagione degli alberi fruttiferi..... » 28

PARTE SECONDA.

Coltivazioni speciali..... » 36
Coltivazione del Melo..... » 37
Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Mele..... » 48
Coltivazione del Pero..... » 51
Primo anno di piantagione..... » 65
Potatura del Pero coltivato a spalliera in forma di palmetta.. » 73
Della mezza palmetta..... » 77
Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Pere..... » 81
Coltivazione del Cotogno..... » 86
Coltivazione dell'Arancio..... » 87
Coltivazione del Limone..... » 91
Coltivazione del Melagrano..... » 92
Coltivazione dell'Albicocco..... » 94
Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Albicocco... » 95
Coltivazione del Pesco..... » 97
Potatura del Pesco coltivato a spalliera sotto forma di ventaglio quadrato, detto Lepère..... » 107
Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Pesche..... » 130
Coltivazione del Mandorlo..... » 133
Coltivazione del Susino..... » 135

Digitized by Google

Descrizione di alcune varietà più apprezzabili di Susine.... *Pag.* 138
Coltivazione del Ciliegio..... » 141
Descrizione di alcune varietà più ragguardevoli di Ciliege.... » 143
Coltivazione del Corniolo..... » 145
Coltivazione del Giuggiolo..... » 146
Coltivazione del Pistacchio..... » 147
Coltivazione dell'Olivo..... » 150
Coltivazione della Vite..... » 161
Descrizione di alcune varietà di Uve più pregevoli per tavola » 214
Viti per uve da vino..... » 222
Del Lampone..... » 225
Descrizione di alcune varietà di Lamponi più pregevoli..... » 230
Del Ribes a grappoli..... » 231
Di alcune varietà più pregevoli del Ribes a grappoli..... » 233
Dell'Uva spina..... » *ivi*
Di alcune varietà più pregevoli di Uva spina..... » 235
Del Ribes nero (Cassio)..... » *ivi*
Del Berbero o Crespino..... » 236
Del Fico..... » 237
Descrizione di alcune varietà più pregevoli di Fichi..... » 246
Del Fico d'India..... » 249
Dell'Azzeruolo..... » 251
Del Castagno..... » 254
Coltivazione del Carrubbio..... » 262
Coltivazione del Corbezzolo..... » 266
Coltivazione del Dattero..... » *ivi*
Coltivazione del Diospiro..... » 269
Coltivazione del Nespolo..... » 270
Coltivazione del Nespolo del Giappone..... » 273
Coltivazione del Noce..... » 274
Coltivazione del Nocciuolo..... » 282
Coltivazione del Pino Pignolo..... » 284
Coltivazione del Sorbo..... » 288
Coltivazione del Gelso..... » 289

Digitized by Google

Digitized by Google

OPERE DEI FRATELLI RODA

vendibili presso G. B. PARAVIA e C., e presso l'UNIONE Tip.-Edit. Torinese.

ALMANACCO DEL VIGNAIUOLO, contenente tutte le operazioni che riguardano la coltivazione della Vite, coll'indicazione dei lavori mensili da farsi nella vigna, ornato di molte incisioni. Seconda edizione riveduta ed ampliata. Cent. 70.

ALMANACCO DELL'ORTOLANO, contenente l'indicazione mensile dei lavori da farsi alle piante d'ortaggio, con molte incisioni. Cent. 60.

ALMANACCO DEL FRUTTICOLTORE, contenente l'indicazione mensile dei lavori da farsi alle principali piante fruttifere, con incisioni nel testo. Cent. 60.

ALMANACCO DEL FLORICOLTORE, contenente l'indicazione mensile dei lavori da farsi nei giardini all'aria libera, alle piante d'aranciera e dei cassoni, ornato di molte incisioni nel testo. Cent. 60.

BREVI ISTRUZIONI sul modo di costrurre le arnie economiche per coltivare le *api* e ricavare il miele senza ucciderle, con incisioni dimostrative. 2ª ed. Cent. 60.

CALENDARIO DEI GIARDINIERI E DILETTANTI D'ORTICOLTURA; ossia indicazione mensile per ogni genere di lavoro di giardinaggio. 7ª ed. con 120 incis. L. 1,50.

COLTIVAZIONE NATURALE E FORZATA DEGLI SPARAGI. Terza edizione con aggiunte, adorna di 18 incisioni intercalate nel testo. Cent. 60.

CORSO TEORICO-PRATICO sopra la coltivazione e potatura delle principali piante fruttifere. Terza edizione riveduta e ampliata, ornata di 204 incisioni in legno disegnate dagli Autori. Un bel vol. in-8. L. 5.

DELLE ROSE. Loro principali specie e varietà. Loro moltiplicazione e decorazione dei giardini. Con 16 incisioni intercalate nel testo. L. 1.

DIECI CONFERENZE sopra l'arboricoltura, applicata principalmente alla coltivazione e potatura delle piante fruttifere. Un vol. L. 1,25.

IL RABARBARO introdotto nell'economia domestica. Sua coltivazione e modo di prepararlo. Seconda edizione, con incisioni. Cent. 50.

MANUALE DEL GIARDINIERE FLORICOLTORE E DECORATORE DI GIARDINI, contenente una breve descrizione dei giardini antichi e moderni, la costruzione delle diverse stufe, la moltiplicazione delle piante, il modo di formare le macchie ornamentali, colla descrizione e coltivazione delle principali piante decorative per fiori o fogliame. Opera ornata con 103 incisioni dimostrative disegnate dagli Aut. L. 4.

MANUALE DELL'ORTOLANO contenente la coltivazione ordinaria e forzata delle piante d'ortaggio. Opera ornata di 212 incisioni. Un grosso vol. in-8. L. 5.

MANUALE DEL FRUTTICOLTORE ITALIANO, contenente la descrizione e la coltivazione delle piante fruttifere che allignano in Italia; aggiungendovi la coltivazione del gelso. Ediz. adorna di 170 figure disegnate dagli Autori. L. 3,50.

MANUALE sulla coltivazione degli *ananassi*, e sulla costruzione e riscaldamento dei cassoni e delle serre. Opera ornata di 28 inc. disegnate dall'Autore. L. 2,50.

MANUALE sulla coltivazione ordinaria e forzata dei *meloni* Un volume. L. 1.

NOZIONI SULLA ARBORICOLTURA, per uso delle scuole elementari rurali, con molte incisioni intercalate nel testo. Seconda edizione. Cent. 80.

Vendibili esclusivamente presso G. B. PARAVIA e Comp.

TAVOLE MURALI DI FRUTTICOLTURA, ordinate secondo i migliori e più recenti sistemi, rappresentanti in modo particolareggiato le varie maniere di coltivazione della frutta. Tavole grandi colorate, premiate con medaglia d'oro dal Ministro di Agricoltura, Industria e Commercio, e in molte esposizioni agricole. Utilissime per le scuole rurali e agrarie.

Quattro tavole per la *Viticoltura*, L. 5. Caduna tav. L. 1,25. — Quattro tavole per la coltivazione del *Pero*, del *Melo* e del *Cotogno*, L. 5. Caduna L. 1,25. — Quattro tavole per la coltivazione del *Pesco*, dell'*Albicocco*, del *Prugno*, del *Mandorlo* e del *Ciliegio*. L. 5. Cad. L. 1,25. — Montate su tela senza cornice, cad. L. 3.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY
BERKELEY

Return to desk from which borrowed.
This book is DUE on the last date stamped below.

MAR 15 1950 LD

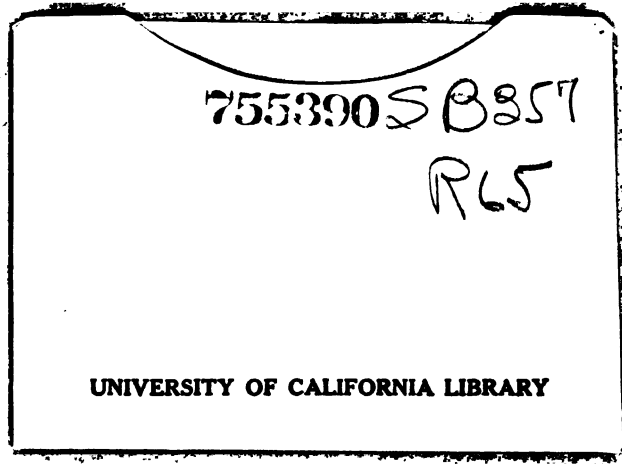
Citrus | Xpr. Sta

INTER-LIBRARY LOAN Feb 9 '50 P

LD 21-100m-9,'48(B399s16)476

Digitized by Google

YB 47406


755390 S B85 7
R65
UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

Digitized by Google

Digitized by Google